

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

<b>COSECHA</b>	3º semana de abril de 2015
<b>FORMA DE COSECHA</b>	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
<b>VARIETAL</b>	Red blend: Malbec 67% - Cabernet Sauvignon 33%
<b>VIÑEDO</b>	<b>Malbec:</b> La Consulta - Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.034m/snm <b>Cabernet Sauvignon:</b> Altamira – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.078m/snm
<b>CRIANZA</b>	El 50% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	1 de noviembre de 2016
<b>ALCOHOL</b>	14,3 %

## ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg, durante la mañana para evitar las altas temperaturas.

Una vez que ingresan a la bodega, las cajas son descargadas sobre una mesa de selección donde se descartan los racimos y granos que no estén en óptimas condiciones para su elaboración. El grano entero ingresa en el tanque, se lo enfría y mantiene a 8-10°C por 3 días para extraer aromas y color sin extraer taninos aún. Luego se realizan remontajes abiertos, cerrados y delestages. La fermentación se realiza controlando la temperatura, que puede variar de 25°C a 28°C durante aproximadamente 8 a 10 días. Finalizada la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta obtener la deseada combinación e intensidad de color, taninos y aromas, por alrededor de 15 a 25 días más. También se mantienen las condiciones necesarias para una correcta fermentación maloláctica, manteniendo la temperatura en esta etapa en no menos de 20°C.

El vino se añejó en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses, para agregar estructura y complejidad al corte.

Luego las botellas se estiban en nuestras cavas subterráneas durante otros 12 meses más.

Tradicional blend de color púrpura profundo, suaves aromas compactos y notas de fruta roja madura que abren paso a dejos de pimienta negra y especias. Los sedosos taninos delimitan una estructura equilibrada y un final persistente en boca.

## NOTAS DE CATA

## SERVICIO

Temperatura recomendada: entre 16°C y 18°C



*Rapsodia*

