

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3º semana de abril de 2016
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Malbec 100%
VIÑEDO	La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	19 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 50% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
EMBOTELLADO	10 de octubre de 2017
ALCOHOL	14,9 %

ENOLOGÍA

Las uvas se cosecharon manualmente - con tijeras -, en cajas de 10 kilos, 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 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. Las botellas se estiban en nuestras cavas subterráneas durante doce meses más.

Vino elegante y complejo, de color violeta oscuro y profundo. A la nariz, intenso y concentrado, presenta un sutil perfume a violetas que se fusiona con aromas de frutas rojas maduras, como la ciruela y las moras maduras, seguido por sutiles notas a vainilla y tabaco. En boca se presenta envolvente y complejo, con taninos dulces y firmes y una equilibrada acidez que le otorga un final largo y persistente.

NOTAS DE CATA

SERVICIO

Temperatura recomendada: entre 16°C y 18°C



Rapsodia

