

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	2º semana de abril de 2017
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	20 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 50% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
EMBOTELLADO	28 de noviembre de 2018
ALCOHOL	14,9 %

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. Las botellas se estiban en nuestras cavas subterráneas durante doce meses más.

Color rojo violáceo intenso. En nariz se destaca un suave perfume a violetas que se fusionan con aromas de frutas rojas maduras, como la ciruela y la frutilla, seguido por sutiles notas a vainilla y coco, típicas del añejamiento en barricas de roble francés. En boca se presenta envolvente y elegante, con taninos dulces y una equilibrada acidez que le otorga un final largo y persistente.

ENOLOGÍA

NOTAS DE CATA

SERVICIO Temperatura recomendada: entre 16°C y 18°C



Rapsodia

