

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	1° semana de abril de 2006
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
COMPOSICIÓN VARIETAL	Malbec 100%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	84 años
CONDUCCIÓN	Viña baja
CRIANZA	El 100% se mantuvo 18 meses en barricas nuevas de roble francés
EMBOTELLADO	26 de noviembre de 2007 – sin filtrar -
PRODUCCIÓN	Partida limitada de 8480 botellas
ALCOHOL	14,4%
ENOLOGÍA	<p>Rendimientos inferiores a los 35 qq/ha, sumados a una selección minuciosa (en los viñedos y en la bodega) tanto de racimos como de granos aseguran la obtención de una máxima concentración frutal y una maduración óptima. Luego de la triple selección y de una maceración en frío por un lapso de 72 hs. a 8°C para extraer el máximo de aromas frutales y color se condujo la fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable de 20, 25 y 50 hectolitros. A continuación se realizó una maceración extendida por 28 días para asegurar la estructura y complejidad del vino. El vino joven fue prensado suavemente y puesto en barricas nuevas de roble francés donde cumplió con la fermentación maloláctica. Fue añejado en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses. Una vez embotellado, permanece dos años en nuestra cava.</p> <p>Sólido, de gran estructura y estilo maduro muestra notas de ciruela negra, arándano y grafito combinadas con sutiles capas de especias y tostado. Extremadamente complejo y elegante acidez con un gran final en boca.</p> <p>Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino.</p>
NOTAS DE CATA	
SERVICIO	Temperatura recomendada entre 15°C y 17°C Recomendamos decantar al menos 40 minutos antes de beberlo.



Single Vineyard
GRAN RESERVA

