

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	1º semana de abril de 2019
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	22 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	14,5%

ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan de forma manual con tijeras, en cajas plásticas de 10kg.

Una vez que las uvas ingresan a la bodega, sobre la mesa de selección se vuelcan las cajas y se descartan aquellos racimos y granos que no están en buenas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque. La utilización de técnicas de "sangrado" junto a una maceración en frío a una temperatura de 8°C - 10°C por 3 días nos permitió lograr una muy buena extracción aromática y de color sin elevar los taninos de manera atípica. Posteriormente por un período de entre 8 a 10 días, se realizan distintos tipos de remontajes, regulando la fermentación mediante el control de la temperatura. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, los hollejos se dejan macerar en el vino hasta alcanzar la deseada combinación de color, taninos y aromas. En esta etapa tiene lugar la fermentación maloláctica, manteniendo la temperatura por encima de los 20°C.

Finalmente se procede a la crianza del vino en barricas de roble francés, por un período aproximado de doce meses hasta alcanzar la estructura y cuerpo deseados.

Este vino se abre con una nariz madura que expresa cerezas y ciruelas, integrados con una sutil nota floral de violeta – característica de la zona de La Consulta-. De intenso color rojo violáceo con tintes púrpura, en boca se presenta como un vino fresco y frutado. Presenta taninos suaves y dulces que se completan con delicadas notas a especias que le aporta su paso por madera.

NOTAS DE CATA

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



TERRA

