

# FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>FECHA DE COSECHA</b>     | 1º y 2º semana de abril de 2015   |
| <b>FORMA DE COSECHA</b>     | Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos   |
| <b>VARIEDAD</b>             | Red Blend: Malbec 68% - Cabernet Sauvignon 20% - Merlot 12%   |
| <b>UBICACIÓN DEL VIÑEDO</b> | <b>Malbec:</b> La Consulta - Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.034m/snm<br><b>Cabernet Sauvignon:</b> Altamira – Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.078m/snm<br><b>Merlot:</b> Altamira – Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.078m/snm  |
| <b>CRIANZA</b>              | El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés   |
| <b>ALCOHOL</b>              | 14.5%   |
| <b>ENOLOGÍA</b>             | <p>Las uvas son cosechadas en horas tempranas de la mañana para aprovechar las menores temperaturas del día. Una vez en la bodega, sobre la mesa de selección se vuelcan las cajas y se descartan aquellos racimos y granos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque. La utilización de técnicas de “sangrado” sumado a una maceración en frío a una temperatura de 8°C - 10°C 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. Finalizada la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta alcanzar la deseada combinación de color, taninos y aromas. La fermentación maloláctica tiene lugar en esta etapa, manteniendo la temperatura por encima de los 20°C.</p> <p>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.</p> <p>Cada variedad da lo mejor de sí misma con el fin de hacer un vino único que expresa el carácter de la zona de Uco. El Malbec ofrece en boca, redondez y aromas de mermeladas. El Cabernet Sauvignon le otorga estructura, un carácter particular y notas especiadas. El Merlot le proporciona finas notas a frutos negros y elegancia.</p> |
| <b>NOTAS DE CATA</b>        |   |
| <b>MARIDAJE</b>             | Ideal para acompañar carnes rojas asadas, carnes de caza y quesos duros.  |
| <b>SERVICIO</b>             | Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C   |



*Terroir*  
**RESERVA**

