

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	4º semana de marzo y 1º y 2º semana de abril de 2016
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
COMPOSICIÓN VARIETAL	Red Blend: Malbec 68% - Cabernet Sauvignon 20% - Merlot 12%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Malbec: La Consulta - Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.034m/snm Cabernet Sauvignon: Altamira – Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.078m/snm Merlot: Altamira – Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.078m/snm
CRIANZA	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	14.5%

ENOLOGÍA

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.

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.

NOTAS DE CATA

Este Blend se caracteriza por poseer lo mejor de cada variedad, reflejando la perfecta sintonía entre todos sus componentes, fiel reflejo del terreno de nuestros viñedos. El Malbec presenta en boca redondez, y en nariz aromas a mermeladas. El Cabernet Sauvignon la aporta una buena estructura, con un carácter específico y notas especiadas. El Merlot le otorga delicadas notas a frutos negros y elegancia.

MARIDAJE

Es un vino que acompaña muy bien las pastas con salsas especiadas, las carnes rojas y de caza y los quesos duros.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



Terroir
RESERVA

