

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

FECHA DE COSECHA	1° semana de abril de 2017
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	20 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
ALCOHOL	14.0 %
AZÚCAR RESIDUAL	4 grs./lt.

ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg. 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. Realizamos una maceración pelicular en frío a una temperatura de 8°C durante 8 horas que nos permitió lograr una muy buena extracción aromática y de color. Posteriormente se prensaron los granos enteros y al mosto obtenido se lo desborró por frío con el objetivo de obtener un mosto limpio.

La fermentación tiene lugar por un período de 12 días, manteniéndolo a una temperatura de entre 14°C a 16°C.

NOTAS DE CATA

Color: rojo púrpura cristalino con matices rosados, brillante. Aromas intensos que recuerdan a frutas rojas frescas como la cereza y la frutilla, con un sutil bouquet floral a violetas. Se presenta joven y fresco, muy frutado, ligeramente ácido, manteniendo como característica principal en boca, su delicadeza y finura.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos a base de pescados o mariscos. Por ser un vino refrescante y sutil, realza sus virtudes con platos ligeros y suaves, como tapeos, entradas y sushi. También resulta una excelente opción para acompañar postres.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 8°C y 10°C



Terroir

