

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

FECHA DE COSECHA	1º semana de abril de 2016
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIEDAD	Malbec 100%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	19 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	14.5%

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. La utilización de técnicas de “sangrado” sumado 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. 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 Malbec es un varietal de estructura media, de color rojo intenso con tintes violetas, taninos suaves y dulces; con aromas que evocan a frutas rojas maduras, como la ciruela y una sutil nota floral de violeta – típica de la zona de La Consulta. Es un vino fresco y frutado, con tenues notas a especias que le aporta su paso por madera.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas en distintas cocciones, risottos y quesos duros o ahumados.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



Terroir
RESERVA

