



GRAN RESERVA
MALBEC 2016

Na vinha

VARIETAL • 100% Malbec.

ORIGEM • Finca Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1929

DENSIDADE • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMENTO • 3 PLANTAS POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Irrigação por inundação tradicional e orgânica.

TIPO DE SOLO • Raízes franco-arenosas e pedras de 27 metros.

RELATÓRIO DE COLHEITA • Um ano que exigiu muita tomada de decisão: menos produção, mais umidade para a região, mas com bom manejo de copa e mão de obra humana para determinar a época da colheita, manteve a qualidade e alcançou ótima acidez natural.

Na adega

DATA DE COLHEITA • SEGUNDA QUINZENA DE ABRIL DE 2016

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração a frio a 6 °C por 6 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA • Trabalha com leveduras nativas por 27 dias com temperaturas entre 27/29 °C. O mesmo processo é realizado em ovos de concreto por pisoteio diário.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • 100% espontânea em 60% carvalho francês novo e 40% carvalho francês segundo uso.

ENVELHECIMENTO • 18 meses em barricas de carvalho francês onde 60% é o primeiro uso e 40% é o segundo uso.

ENGARRAFAMENTO • Janeiro 2018. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 2.000 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Lavanda, ameixa, mirtilo, tabaco e alcaçuz no nariz. É encorpado, com taninos sedosos e um paladar suculento. Ainda fresco e frutado.

