



MATILDE
MALBEC 2015

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

RENDIMIENTO • 3 PLANTAS POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Orgânica, irrigação por manto.

TIPO DE SOLO • Argila siltosa e seixos, raízes de 30 metros.

RELATÓRIO DE COLHEITA • Embora em geral com rendimentos mais baixos, com uma primavera incrível e colheita excepcional em termos de qualidade e evolução para barrica e garrafa, com vinhos de excelente concentração e equilíbrio, taninos muito maduros e boa acidez.

Na adega

DATA DE COLHEITA • FINAL DE MARÇO DE 2015

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração a frio a 6 °C durante 5 dias.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA • Com leveduras autóctones durante 28 dias a 28/30 °C, pisada diária em barricas de carvalho francês com tampas abertas.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • 100% espontânea em barricas de carvalho francês de primer uso. Batonnage a cada 7 dias durante o processo. Durante 25 dias a uma temperatura de 18°C.

ENVELHECIMENTO • 24 meses em barricas de carvalho francês de primeira utilização.

ENGARRAFAMENTO • Junho de 2017, este vinho não foi estabilizado, filtrado ou clarificado.

PRODUÇÃO TOTAL • 1.250 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Aromas de cereja preta, groselha, chocolate escuro e sândalo. É médio a encorpado, com taninos aveludados. Suave, concentrada e ainda fresca.

