



RESERVA
MALBEC 2017

Na vinha

VARIETAL • 100% Malbec.

ORIGEM • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1993

DENSIDADE • 5.500 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMENTO • 2 PLANTAS POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Orgânica, irrigação gota-a-gota.

TIPO DE SOLO • Solo argiloso pedregoso.

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, qualidade mantida e acidez natural alcançada.

Na adega

DATA DE COLHEITA • SEGUNDA QUINZENA DE MARÇO DE 2017

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

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

FERMENTAÇÃO ALCOLÓICA • Trabalha com leveduras nativas, em piscinas de concreto, por 25 dias com temperaturas entre 25/27 °C, realizando um delestage diário e 3 remontagens.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • Em barricas de carvalho francês durante 30 dias.

ENVELHECIMENTO • 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

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

PRODUÇÃO TOTAL • 10.000 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Muito cassis e mirtilos no nariz com um palato com infusão de alcaçuz e ameixas salgadas. Flexível, acessível e uniforme.

