



MATILDE 2013

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Malbec.

ORIGEN • Finca La Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1929

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 3 PLANTAS POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por manto

TIPO DE SUELO • Franco limoso y canto rodado, raíces de 30m

RESUMEN DE COSECHA • Aunque en general con rendimientos mas bajos, con una increíble primavera y cosecha excepcional en términos de calidad y de evolución para barrica y botella, con vinos de excelente concentración y balance, taninos muy maduros y buena acidez.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • FINALES DE MARZO 2013

COSECHA • Manual

MACERACIÓN • En frío a 5° C por 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA •

Con levaduras autóctona durante 30 días a 28°/30° C, un pisoneo diario en barricas de roble francés a tapas abiertas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA •

Esponánea 100% en barricas de roble francés de 1er uso. Batonnage cada 7 días durante el proceso.

CRIANZA • 24 meses en barricas 100% nuevas de roble francés.

EMBOTELLAMIENTO • Junio 2015, este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti

NOTAS DE CATA • En nariz resalta la complejidad y elegancia, notas a chocolate armonizadas con frutas maduras y especias hacen que los aromas de este vino sean muy profundos e intensos. En boca resalta la madurez de los taninos, final amplio y equilibrado, logrando un vino redondo y elegante.

