



MALBEC

EN EL VIÑEDO

Variedad: 100% Malbec
Origen: Finca Matilde, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitud del viñedo: 1000 msnm
Año de plantación: 1929
Densidad: 5500 plantas por ha.
Rendimiento: 3 plantas por botella
Sistema de conducción: Espaldero alto
Manejo del viñedo: Cultivo orgánico y sustentable
Riego: Por superficie
Método de selección: Manua

INFORME COSECHA

Luego de un invierno poco riguroso y una primavera fresca y seca, se arribó a un enero cálido y seco. Las temperaturas constantes adelantaron un tanto el proceso de maduración de la fruta, por ende aceleraron el ingreso a la bodega. Bajas precipitaciones durante todo el ciclo hicieron que fuera un año típico mendocino, de sanidad y calidad extremas. La calidad de la fruta ha sido magnífica y la cosecha 2019 se recordará siempre como una de las mejores.

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Segunda quincena de Abril 2019
Maceración: Prefermentativa, en frío a 10°C durante 5 días.
Fermentación alcohólica: Se trabaja con levaduras autóctonas, el 50% en tronconico de Roble francés y 50% en huevo de concreto durante 30 días con temperaturas entre 23-26°C, realizando 2 movimientos diarios.
Fermentación maloláctica: Se lleva a cabo de forma espontánea, en barricas de Roble francés durante 25 días a temperaturas acondicionadas de 20°C.
Crianza: Se realiza en barricas de roble francés 100% de primer uso, durante 24 meses de añejamiento.
Embotellado: Octubre 2022
Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo con tonos negros profundo. Sus aromas son complejos y elegantes donde predomina la fruta roja madura como la fresa, ciruela que se complementan con sus notas de añejamiento la moka, equilibrado con su perfil frutal. Es un vino elegante de taninos sedosos y envolventes, vibrante y a su vez equilibrado. Buena estructura y larga persistencia en boca.