



MALBEC 2023

EN EL VIÑEDO

Varietal: 100% Malbec
Origen: Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitud del viñedo: 1050 msnm
Año de plantación: 1976
Densidad: 7215 plantas por ha.
Rendimiento: 1 plantas por botella
Sistema de conducción: Espaldero alto
Manejo del viñedo: Cultivo sustentable
Riego: Por goteo
Método de selección: Manual

INFORME COSECHA

El comienzo de la primavera se mantuvo frío y húmedo más de lo habitual. Los inicios de la brotación fue pareja y abundante, durante el mes de Octubre se presentaron fenómenos de viento zonda y heladas que finalmente nuestros viñedos no fueron afectados; aunque fue un año que queda marcado en la historia mendocina y resto del país por una disminución de producción, afectada por la helada tardía que se manifestó mediados de Noviembre afectado desde la Patagonia al Norte Argentino. Finalmente llegando a Diciembre, pensábamos que la cosecha venía un poco retrasada debido a bajos rendimientos, las temperaturas fueron relativamente altas; ambos factores aceleraron el proceso de maduración, lo cual hizo que la definición de los puntos de cosecha en el 2023 fuera clave.

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Segunda semana de Marzo 2023
Maceración: Prefermentativa, en frío a 10°C durante 3 días.
Fermentación alcohólica: Se realiza en tanques de acero inoxidable durante 20 días a 24°C.
Fermentación maloláctica: Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 18 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.
Crianza: El 70% descansa 9 meses en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, tostado liviano, el 30 % restante en tanques de acero inoxidable sobre lías. Luego, el vino pasa un mínimo de 3 meses en botella.
Embotellado: Enero 2024
Enóloga: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

De intenso color violáceo brillante. Este Malbec posee una gran intensidad aroma a frutos rojos frambuesa y cerezas. Su boca es de entrada amable, de taninos aterciopelados. Es un vino delicado, equilibrado de buena persistencia en boca.