

CEPA

90% Malbec - 10% Cabernet Sauvignon. Dos de las variedades más representativas de la Argentina: el Malbec se ha convertido en la variedad emblemática, encontrando las condiciones ideales para crecer optimizando su calidad y produciendo vinos poderosos ricos en color y aromas. El Cabernet Sauvignon, originario de Burdeos, se adapta perfectamente al terruño mendocino, aportando sus distintivos aromas y sabores.

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se sitúa en la zona de Chacayes en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

Densidad

4166 y 7400 pies/ha.

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

Edad media de la vides

16 años. La primera añada llegó 6 años después de plantar las vides.

Rendimiento

30-35 hl/ha

Origen / Localización

Finca Chacayes, Vista Flores, Alto Valle de Uco, Mendoza.

ELABORACIÓN

Viticultura

Con el fin de moderar el vigor natural de la Malbec ajustamos el riego para que la planta viva con un leve stress hídrico. Realizamos una vendimia en verde para favorecer la concentración y maduración de las uvas que quedan. La fecha de la vendimia se define según el resultado de los análisis gustativos.

Vendimia

Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20kg la primera semana de Abril y recibidas en bodega con una selección manual de racimos y granos.

Vinificación

Totalmente fermentada en barrica de roble Francés de 225 litros con sistema giratorio. Maceración post-fermentativa de un mes. Fermentación malo láctica a 22°C con batonage semanal.

Crianza

24 meses en barricas de roble Francés de primer uso.

LA AÑADA

Al igual que el de Chile, nuestro viñedo de Argentina se ha visto sometido a un año de precipitaciones cuyos niveles se sitúan muy por encima de lo normal, debido al fenómeno de la Niña en el Pacífico. Las vendimias de tinto comenzaron a principios de abril con los malbecs y terminaron a principios de mayo con los cabernets sauvignons. Las madureces más lentas permitieron obtener más aromas y una mayor complejidad. Nuestros vinos son muy equilibrados en boca y ofrecen potentes expresiones aromáticas. La añada 2013 viene marcada por una madurez lenta y unos rendimientos bajos en nuestros viñedos (como ocurre en toda la zona de Mendoza), lo cual es probablemente la garantía de una gran calidad.

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo granate. Intensas notas de frutos rojos en equilibrio con notas de café y chocolate proveniente de su estadía en barrica. Complejo, voluminoso, de taninos maduros, equilibrado, resaltando la fruta roja con notas de flores negras y dejando un final prolongado con notas de café.

PUNTUACIONES

AWARDS 2013 93 pts - TIM ATKIN 2016
AWARDS 2012 94 pts - JAMES
SUCKLING 93 pts - WINE ADVOCATE
AWARDS 2011 92 pts - WINE
ADVOCATE AWARDS 2008 94 pts -
ARGENTINE REPORT TIM ATKIN 92
pts - JAMES SUCKLING Gold Medal -
MALBEC INTERNATIONAL
COMPETITION

