



NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso y profundo con reflejos violáceos. La nariz esta dada por el Côt, que tiene una gran frescura que recuerdan a pequeños frutos rojos y sobre todo un componente floral muy destacado en la zona de Los Chacayes, con la Violeta. 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 2016 94 pts - TIMATKIN 2016

CEPA

70% Malbec - 30% Côt. Este corte de Côt y Malbec pretende, ser el más fiel reflejo del carácter extremo de este terruño excepcional, la expresión más pura de L'Esprit de Chacayes.

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se sitúa en Chacayes, una zona ubicada en el piedemonte de la cordillera de los Andes, a 1.100 m de altura. Los ríos bajando la cordillera, dibujaron nuestros suelos aluviales de gravas volcánicas y graníticas, sumando a la altura y la sequía el rigor de un suelo pobre y filtrante.

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

20 años

Rendimiento

6t/ha

Origen / Localización

Finca Chacayes, Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco Mendoza

ELABORACIÓN

Viticultura

Con el fin de moderar el vigor natural del malbec ajustamos el riego para que la planta viva con un leve stress hídrico. Realizamos una vendimia en verde para favorecer la concentración y la 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

Vinificación tradicional en tanque de concreto. Maceración de 7 semanas, con pigeage y delestaje al inicio de la fermentación alcohólica. Concentramos la extracción al inicio de la maceración.

Crianza

10 meses para los malbecs, 30 % en barricas nuevas, 40 % en barricas de segundo uso. Todo el Côt no pasó por madera para preservar la frescura.

LA AÑADA

La añada 2016 fue muy húmeda todo el año, incluso durante la madurez de la uva. Esa humedad nos obligó a realizar mucho trabajo en verde (deshoje), para ayudar a la uva a madurar. Los suelos filtrantes y pobres de Chacayes permitieron obtener una buena concentración, y también una frescura y una acidez más marcada que los últimos años. La añada 2016 se caracteriza por frescura y elegancia.