



NOTAS DE CATA

Color rubi brillante. En la nariz los aromas a frutos rojos de verano dominan con ligeros toques de pimienta negra. La concentración es agradable, los frutos rojos dan volumen a este vino. Es bien estructurado y los taninos son suaves y armoniosos. Largo final con notas de café.

CEPA

100% Malbec. La Malbec es la cepa tinta emblemática de Argentina. Originaria del sudoeste de Francia, en Argentina encontró una asociación suelo/clima perfecta.

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 aluvionales de gravas volcánicas y graníticas, sumando a la altura y la sequía el rigor de un suelo pobre y filtrante.

Densidad

3.500 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

10 años

Rendimiento

50 hl/ha.

Origen / Localización

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

ELABORACIÓN

Vendimia

Seleccionamos las uvas en las zonas más altas de las parcelas más frescas de Mendoza (Los Chacayes) para que las uvas puedan lograr una perfecta madurez.

Vinificación

Realizamos rápidamente el prensado para evitar la maceración del mosto con el orujo, así limitar la extracción de color. Después clarificamos naturalmente el mosto mediante tratamiento con frío, después lo hacemos fermentar a baja temperatura (14 a 17°C) con levaduras seleccionadas.

Crianza

Crianza sobre lías finas durante 3 meses en cubas de acero inoxidable con remontajes semanales para terminar de darle cuerpo y volumen en boca.

LA AÑADA

La añada 2017 fue marcada por una gran precocidad. Una primavera seca y calurosa adelantó la brotación de las vides, y ese avance se mantuvo hasta la madurez de las uvas. Los malbecs presentaban una muy linda madurez fenólica con muy lindos colores a partir de mitad de marzo. Así que para preservar la frescura y la acidez natural de la uva decidimos cosechar temprano, con alcohol relativamente bajos.