

RESERVE RESERVE MALBEC 2016

BODEGA
Piedra Negra



MENDOZA
ARGENTINA

FRANCÉS
Liquor

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con reflejos cereza. Complejo, con una mezcla de bayas rojas y de los aromas picantes de escarpia y pimienta negra. Algunas notas delicadas de chocolate y de café que provienen de su paso en un vino estructurado y complejo, con taninos agradables que aportan dulzura y un final largo. Las especias se combinan con notastostadas y con el fruto rojo característico del Malbec.

PUNTAJES

>Awards 2011 Gold Medal - Malbec International Competition 2013 >Awards 2013 90 pts -TOP 100 Value Decanter 90 pts -James Suckling 93 pts -James Suckling >Awards 2014 92 pts -James Suckling >Awards 2015 93 pts -James Suckling

CEPA

100 % MALBEC - Hoy día la Malbec es la cepa emblemática de Argentina, lugar donde encontró su tierra de predilección.

VIÑEDO

Suelo

PAGO : 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

4.166 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

15 años.

Rendimiento

50hl/ha.

Origen / Localización

Valle de Uco, Mendoza. Compramos igualmente uvas en fincas vecinas a la nuestra. Fincas que se encuentran en la Zona de Los Chacayes.

ELABORACIÓN

Vendimia

La uva, cosechada manualmente en el punto óptimo de su madurez es colocada en pequeñas bandejas, es la última variedad en ingresar a bodega.

Vinificación

Se fermenta en forma tradicional entre 25° y 30° C. con remontajes diarios. Luego de la fermentación, se macera durante un tiempo prolongado para así lograr un alto grado de color. La fermentación maloláctica se desarrolla a bajas temperaturas.

Crianza

Los vinos se crían por un período de 8 a 10 meses en barricas de roble francés de 225 lts. de capacidad, con 2 usos, conservando así el vino un carácter varietal marcado e integrándose con los sutiles sabores de la madera. Este paso por las barricas, le confiere armonía y redondez.

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 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.