

RESERVE RESERVE MALBEC 2016

BODEGA
Piedra Negra



MENDOZA
ARGENTINA

FRANCIS
Lafont

DÉGUSTATION

Une couleur rubis profonde et intense caractéristique des Malbec et Cot de la Vallée de Uco. Un nez d'une fraîcheur avec des notes florales de violette et une pointe épicée. Les épices se dans la bouche qui s'ouvre ensuite sur des arômes de cassis et autres baies rouges. La structure et souple donne à ce vin un volume et une profondeur d'une grande élégance.

RÉCOMPENSES

Awards 2015 >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

CÉPAGE

100 % MALBEC - Le Malbec, est aujourd'hui le cépage emblématique d'Argentine où il a trouvé sa terre de prédilection.

VIGNOBLE

Terroir

Notre vignoble se situe au pied de la Cordillère des Andes, à 1100m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques.

Densité de plantation

4166 pieds/ha.

Climat

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

Age moyen des vignes

10 ans.

Rendement

50hl/ha.

Origine localisation

Vin issus des malbec et cot de notre finca et de fincas voisines toutes situées dans la zone de Chacayes, sur le piémont des Andes dans le vallée de Uco.

ELABORATION

Vendanges

Les raisins ont été récoltés manuellement dans des cagettes de 20 kg au pic de leur maturité. Le Malbec est le cépage le plus tardif de la Bodega.

Vinification

La fermentation est traditionnellement faite entre 25 et 30°C avec des remontages. Une macération postfermentaire est effectuée afin de concentrer la structure du vin.

Elevage

Elevage entre 8 et 10 mois en barriques de chêne français de second vin de 225L afin de préserver les typicités du cépage et de lui intégrer les arômes subtiles du bois. L'élevage en barriques apporte une harmonie et de la rondeur au vin.