

# Corte tinto

MALBEC | BONARDA | 2024



## CEPAJE

Malbec 55% - Bonarda 45%.

## ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

## PRODUCCIÓN

22.000 cajas.

## ALCOHOL

12,60 %vol

<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ</b>
-1,80 gr./lt.	3,57	6,00 gr./lt.

## FERMENTACIÓN

El Malbec fue encubado, su fermentación conducida con remontajes tradicionales durante 8 días y descubado con rastros de azúcares. La Bonarda fue encubada con un porcentaje de granos enteros, se fermentó a temperaturas no superiores a 24°C y se descubó anticipadamente de forma de tener taninos muy suaves. Posteriormente, se realizó el "assemblage" con el criterio de obtener un vino armónico.

## CRIANZA

En vasijas con epoxi.

## FECHAS DE EMBOTELLADO

Octubre 2024.

## POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 meses de puesta en botella.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo rubí, brillante.

### AROMAS

Frambuesas, mermelada de ciruela, pasas de uvas.

### BOCA

Buena estructura, complejo, de taninos suaves, armónico.

### FINAL

Largo con resabios de frutos cocidos y frutos rojos, aterciopelado.

### AÑADA

La sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (\*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices. (\*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

### CONSUMIR

18 °C (chambré).