

Corte tinto

MALBEC | BONARDA



CEPAJE

Malbec 60% - Bonarda 40%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

8500 cajas.

ALCOHOL

13,10 %vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,79	5,40 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.

FECHA DE EMBOTELLADO

Julio 2022.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 28 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 añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías, pero finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

CONSUMIR

18 °C (chambré).