

Corte tinto

MALBEC | BONARDA | 2025



CEPAJE

Malbec 60% - Bonarda 40%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

22.000 cajas.

ALCOHOL

12,90 %vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,7	5,77 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

Julio 2025.

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 vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

CONSUMIR

18 °C (chambré).