

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3º semana de abril de 2019
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Malbec 100%
VIÑEDO	La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	97 años
CONDUCCIÓN	Viña baja
CRIANZA	100% - 18 meses en barricas nuevas de roble francés
EMBOTELLADO	26 de febrero de 2021 – sin filtrar -
PRODUCCIÓN	Partida limitada de 7.007 botellas
ALCOHOL	14,7 %

ENOLOGÍA

Rendimientos inferiores a los 35 qq/ha, sumados a una selección minuciosa (en los viñedos y en la bodega) tanto de racimos como de granos aseguran la obtención de una máxima concentración frutal y una maduración óptima.

Las uvas se cosecharon manualmente - con tijeras -, en cajas de 10 kilos, durante la mañana para evitar las altas temperaturas.

Luego de la triple selección y de una maceración en frío por un lapso de aproximadamente 72hrs. a 8°C - para extraer el máximo de aromas frutales y color - se condujo la fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable de 20, 25 y 50 hectolitros. Controlando la evolución, realizamos remontajes y delestages periódicos. A continuación, se mantuvo una maceración extendida por 28 días para asegurar la estructura y complejidad del vino. El vino joven fue prensado suavemente y puesto en barricas nuevas de roble francés donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

Fue añejado en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses. Una vez embotellado, permanece dos años en nuestra cava.

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con pronunciados destellos oscuros, presenta notas de ciruelas negras maduras y grafito complementadas con sutiles aromas especiados y toques minerales. Elegante acidez con una permanencia aterciopelada en boca. Fiel a sus orígenes, único y sofisticado.

Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C.

Recomendamos decantar al menos 1 hora antes de beberlo.



1922

