

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

Red blend: Malbec 67% - Cabernet Sauvignon 33%

VIÑEDO

Malbec: La Consulta - Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.034m/snm

Cabernet Sauvignon: Altamira – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.078m/snm

CRIANZA

El 50% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés

EMBOTELLADO

17 de febrero de 2021

ALCOHOL

14,5 %

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg, durante la mañana para evitar las altas temperaturas.

Una vez que ingresan a la bodega, las cajas son descargadas sobre una mesa de selección donde se descartan los racimos y granos que no estén en óptimas condiciones para su elaboración. El grano entero ingresa en el tanque, se lo enfría y mantiene a 8-10°C por 3 días para extraer aromas y color sin extraer taninos aún. Luego se realizan remontajes abiertos, cerrados y delestages. La fermentación se realiza controlando la temperatura, que puede variar de 25°C a 28°C durante aproximadamente 8 a 10 días. Finalizada la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta obtener la deseada combinación e intensidad de color, taninos y aromas, por alrededor de 15 a 25 días más. También se mantienen las condiciones necesarias para una correcta fermentación maloláctica, manteniendo la temperatura en esta etapa en no menos de 20°C.

El vino se añejó en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses, para agregar estructura y complejidad al corte.

Luego las botellas se estiban en nuestras cavas subterráneas durante otros 12 meses más.

Tradicional blend de color púrpura profundo, suaves aromas compactos y notas de fruta roja madura que abren paso a dejos de pimienta negra y especias. Los sedosos taninos delimitan una estructura equilibrada y un final persistente en boca.

NOTAS DE CATA

SERVICIO

Temperatura recomendada: entre 16°C y 18°C



Rapsodia

