

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3º semana de abril de 2018
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	21 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 50% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
EMBOTELLADO	27 de diciembre de 2019
ALCOHOL	14,7%
ENOLOGÍA	Las uvas se cosecharon manualmente - con tijeras -, en cajas de 10 kilos, 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 se los mantiene así por unos tres días para extraer aromas y color sin extraer taninos aún. Luego se realizan remontajes abiertos, cerrados y delestages. La fermentación se realiza aumentando la temperatura y controlándola por un plazo aproximado de 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. Continuamos los monitoreos para que la fermentación maloláctica se desarrolle correctamente. El vino se añejó en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses. Las botellas se estiban en nuestras cavas subterráneas durante doce meses más. Color rojo, oscuro y profundo. Se destaca un suave perfume a violetas que se fusionan con aromas de frutas rojas maduras complementado por sutiles notas a grafito y vainilla, típicas del añejamiento en barricas de roble francés. En boca se presenta envolvente, con taninos dulces y una equilibrada acidez que le otorga un final persistente y aterciopelado.
NOTAS DE CATA	
SERVICIO	Temperatura recomendada: entre 16°C y 18°C



Rapsodia

