

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	1º semana de marzo de 2022
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 15 kilos
VARIETAL	Malbec 100%
VIÑEDO	Valle de Uco – Mendoza – Argentina
CRIANZA	Leve paso por barricas de roble francés
ALCOHOL	14.2%

ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg.

Una vez en la bodega, se realiza una selección de racimos descartando aquellos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque de acero inoxidable y se la mantiene en frío para lograr una gran extracción de precursores de aromas y color. Luego de transcurridos unos diez días de fermentación a una temperatura entre 24°C y 26°C, se descuba el vino para que termine de fermentar sin el contacto con sus hollejos. De esta forma obtenemos el color y la fruta deseados, pero con pocos taninos.

Luego se añeja por un breve lapso en barricas de roble francés.

Se destacan sus destellos rojos brillantes sobre un color violáceo profundo.

En su aroma encontramos notas de ciruelas frescas, acompañadas de fragancias de violetas y una sutil presencia de madera.

En el paladar, los taninos suaves y redondeados añaden volumen y persistencia.

Su frescura y simplicidad caracterizan a este vino como moderno y elegante.

SERVICIO

Temperatura recomendada: 14°C - 16°C



SECUENCIAS

