

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	2º semana de abril de 2021
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	24 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	14,3%

ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan de forma manual con tijeras, en cajas de 10 kilos y se trasladan rápidamente a la bodega, evitando la exposición a las altas temperaturas.

Dentro de la bodega, sobre la mesa de selección se vacían de manera sucesiva las cajas y se descartan aquellos racimos y granos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque.

Se utilizan técnicas de “sangrado” que, sumadas a una maceración en frío, nos permiten lograr una muy buena extracción aromática y de color sin elevar los taninos de manera atípica. Luego, por un período de entre 8 a 10 días, se realizan diariamente distintas clases de remontajes, regulando la fermentación mediante el control de la temperatura. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta alcanzar la deseada combinación de color, taninos y aromas. La fermentación maloláctica tiene lugar en esta etapa, manteniendo la temperatura por encima de los 20°C.

Finalmente se procede a la crianza del vino en barricas de roble francés, por un período aproximado de doce meses hasta alcanzar la estructura y cuerpo deseados.

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz presenta notas de frambuesa y violetas con aromas a ciruelas y moras maduras. En boca se presenta con taninos suaves y redondos, de final largo y persistente.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 15°C y 18°C



TERRA

