



Colección es nuestra segunda etiqueta detrás de Grand Vin tal como lo entendemos en Bordeaux. O sea un corte de composición muy similar, no con tanto potencial de guarda pero muy accesible y fácil de tomar joven, en el cual se notan la elegancia y la fineza de un assemblage bordelés, tanto como la concentración y la potencia de Mendoza.



Datos Técnicos

68% Malbec, 24% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 3% Petit Verdot

Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Alcohol: 14,9%

Acidez: 5,5 g/L

Azúcar Residual: 1,86 g/L

pH: 3,79

Extracto Seco: 33, 28 g/L

Producción: 49.800 Botellas.

Características de la añada

Este ciclo que comenzó con una primavera de temperaturas medias moderadas y precipitaciones bajas normales, del orden de los 20 a 30 mm, fueron muy apropiados para una excelente y muy homogénea brotación en todas las variedades. Muy buena floración y sanidad de los racimos. Seleccionamos rigurosamente, para llegar a las calidades y cantidades deseadas en nuestros vinos. El verano presentó un Febrero con lluvias más intensas, del orden de los 100 mm. Previendo esto, realizamos un deshoje más exhaustivo para mejorar la ventilación y el secado de la fruta. Marzo fue fresco y bastante seco con temperaturas medias del orden de los 16° C, muy buena amplitud térmica y precipitaciones bajas; Abril más húmedo, pero sin problemas de sanidad debido al excelente trabajo de raleos y deshojes realizado. Así llegamos a una óptima madurez que se puede verificar en nuestros vinos. Buen contenido en antocianos, excelente equilibrio acidez-Ph, taninos redondos y dulces, con potenciales de guarda muy buenos para cada gama de producto.

Viñedos

Superficie total: 65 hectáreas.

Superficie en producción: 55 hectáreas.

Altitud: 1000 metros sobre el nivel del mar.

Densidad de plantación: 5.500 plantas por hectárea en espaldero.

Rendimiento: 5.000 a 6.000 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

Vinificación

Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes que ocurra la fermentación alcohólica. Esa se realiza en tanques de acero inoxidable a 26°C máximo y dura de 7 a 10 días.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de roble Francés durante 12 meses.

Nota de Cata

Vista: muy intenso y de buena profundidad.

Aroma: fino, atractivo y complejo con notas especiadas. Cárnico y muy seductor.

Boca: Coincidente con nariz, muy rico, untuoso, largo y muy agradable final.

James Suckling : 92 pts

Tim Atkins : 92 pts

Stephen Tanzer : 90 pts