



Nos gusta presentar nuestro Grand Vin como el primo argentino de Château Léoville-Poyferré... Un blend muy bordelés con predominancia de nuestros mejores Malbec, completados en proporciones que cambian cada añada, por Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.



### Datos Técnicos

**74 % Malbec; 15% Cabernet Sauvignon; 5% Merlot; 6% Petit Verdot**

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

**Alcohol:** 15%

**Acidez:** 6.01 g/L

**Azúcar Residual:** 2.1 g/L

**pH:** 3.8

**Extracto Seco:** 33.6 g/L

**Producción:** 40.500 Botellas

### Características de la añada

Después de un invierno 2016 absolutamente normal en cuanto a temperaturas y precipitaciones, la primavera se presentó con temperaturas bajas durante la brotación y la floración, lo que afectó el rendimiento sobre todo de los Malbec. El verano 2017 transcurrió con normalidad; con lluvias escasas y muy buena amplitud térmica del orden de 20°C que generó, junto con la poca cantidad de uva, una acumulación de antocianos extraordinaria especialmente en los Malbec y una maduración fenólica óptima para todos los varietales. Estas condiciones dieron vinos excelentes, con menos cantidad de Malbec pero de características excepcionales: concentración, complejidad y potencial de guarda.

### 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

Tras una doble selección de racimos y granos, los tanques de acero inoxidable se llenan por gravedad para dar inicio al proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas: maceración fría (7 días a 8°C), maceración fermentativa (7 a 10 días a 28°C) y maceración post fermentativa hasta completar los 45 a 60 días que dura el proceso total.

**Fermentación maloláctica:** 100%.

**Crianza:** 100% en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.

### Nota de Cata

**Vista:** presenta un rojo muy intenso, profundo de gran intensidad. Muy bonito

**Aroma:** se muestra intensamente complejo con notas de ciruelas maduras y algunas especias.

Muy fresco, también hay notas minerales en menor medida. Muy atractivo

**Boca:** con una marcada frescura y elegancia en la entrada de boca, muy complejo y buen cuerpo, un vino largo y de buena guarda, con un final atractivo y fino. Excelente vino.