



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

48% Malbec ; 26% Syrah ; 12% Cabernet Sauvignon ; 10% Petit Verdot ; 4% Merlot

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

Alcohol: 14%

Acidez: 5.5 g/L

Azúcar Residual: 1.8 g/L

pH: 3.78

Extracto Seco: 24 g/L

Producción: 13.300 Botellas

Características de la añada

Una primavera normal, aunque con temperaturas mínimas más bajas de lo habitual entregó una brotación más lenta pero finalmente homogénea. Esto no causó problemas, pues nuestros viñedos plantados en una pronunciada pendiente hacen que las masas de aire frío se deslicen rápidamente sin alcanzar la altura de la fruta y que las bajas temperaturas no produzcan daños a los brotes nuevos.

Esperábamos un verano más húmedo, por ello realizamos nuestras tareas en verde con una intensidad mayor, haciendo deshojes más fuertes. Gracias a este trabajo, las intensas lluvias del mes de Enero (150 mm) nos encontraron preparados y pudimos madurar bien las uvas a los niveles acostumbrados, aunque con menores tenores de azúcares pero con muy buena sanidad.

Los vinos obtenidos este año, son muy atractivos, con acidez equilibrada, cuerpo medio con marcadas notas frutales y muy buen 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: 7.000 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: rojo intenso con reflejos rubí, atractivo.

Aroma: complejo con un marcado mineral amalgamado con notas de mermelada, especias, alcanfor sutil y muy rico.

Boca: buena entrada, muy buen equilibrio de acidez jugosa, taninos maduros con cuerpo medio y buen final.

Tim Atkins : 90 pts