



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

53% Malbec ; 17% Cabernet Sauvignon ; 15% Petit Verdot ; 12% Syrah 3% Merlot

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

Alcohol: 13.6 %

Acidez: : 5,17 g/L

Azúcar Residual: : 1,6 g/L

pH: 3.80

Extracto Seco: 30,24 g/L

Producción: 13.300 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: 7.000 kg por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kg.

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: Se presenta rojo intenso con reflejos violáceos, atractivo y de gran intensidad.

Aroma: muy complejo y de gran fineza con notas especiadas, a ciruelas maduras, con cierta mineralidad muy atractiva.

Boca: : muy buena entrada, excelente frescura con una acidez jugosa y muy buen medio de boca. Complejo, fino, con buen cuerpo, muy bebible y excelente final equilibrado.

Tim Atkins : 92 pts