



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

%Variedades: Malbec 59%, Merlot 16%, Syrah 16%, Petit Verdot 7%, Cab Sauv 2%

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

Alcohol: 14.6 %

Acidez: : 4.75 g/L

Azúcar Residual: : 1.9 g/L

pH: 3.80

Extracto Seco: 32.3 g/L

Producción: 42100 Botellas

Características de la añada

Esta temporada arranco con un invierno 2017 dentro de los parámetros climatológicos habituales (frio y seco). Luego tuvimos una primavera con temperaturas algo más elevadas que lo normal en las máximas y levemente más bajas en las mínimas, pero sin presentar daños por heladas en nuestra región.

A nivel de precipitaciones, todo el ciclo se caracterizó por un nivel inferior a las medias habituales : fue un año seco, con un verano más cálido durante el día pero más fresco durante la noche. Esta amplitud térmica favoreció una óptima maduración fenólica y una extraordinaria acumulación de antocianos. Esta añada 2018 fue muy buena para todas nuestras variedades implantadas; nos permitió olvidar el fenómeno de cambio climático y disfrutar una vez más de una cosecha típica de Mendoza y de nuestra región en particular. Vinificamos grandísimos vinos y sin sobresaltos. Un año que quedará en la historia.

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: Presenta un Rojo muy intenso con importantes reflejos violáceos, brillante y atractivo.

Aroma: Muy complejo e intenso, notas de ciruelas maduras en la entrada, y frutos secos con cierta mineralidad al final. Fino y seductor.

Boca: Presenta una entrada amplia con taninos dulces, redondo y muy atractivo final. Sedoso. Otro digno ejemplar de nuestra añada 2018. Muy Rico.

James Suckling : 92 pts