



Vino elaborado al 100% con la uva Malbec procedente de nuestras mejores parcelas de esta variedad. Microvinificación en barricas nuevas (fermentación en barricas). Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer uso. El más concentrado de nuestros Malbec... *Lo mejor para los amantes del Malbec.*



Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 15,3%

Acidez: 5,75 g/L

Azúcar Residual: 1,87 g/L

pH: 3,83

Extracto Seco: 34,8 g/L

Producción: 17.500 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

El vino es fermentado en barricas nuevas. Los racimos son seleccionados a mano y las barricas se llenan por gravedad. Este proceso de maceración tarda entre 45 y 60 días.

Fermentación maloláctica: 100%

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

Nota de Cata

Vista: profundo rojo intenso con sombras negras, muy bonito color.

Aroma: muy Complejo y concentrado, notas de caramelo, frutas maduras, muy rico.

Boca: con una entrada dulce muy rica, es pleno, complejo y muy largo. Extraordinario potencial de guarda. Excelente vino.

Tim Atkins : 92 pts

James Suckling : 94 pts