



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 52%, Merlot 20%, Syrah 3%, Petit Verdot 15%, Cab Sauv 10%

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

Alcohol: 14.6 %

Acidez: 4.74 g/L

Azúcar Residual: 1.81 g/L

pH: 3.90

Extracto Seco: 31,42g/L

Producción: 48.771 Botellas

Características de la añada 2019

El invierno 2018 otra vez fue bastante seco y con poca acumulación de nieve en la Cordillera de los Andes. La primavera absolutamente normal y la presencia de vientos durante la floración permitió un cuaje excelente y racimos perfectamente formados y muy sanos. El verano y otoño que continuaron fueron normales igualmente en todo sentido salvo que no hubieron precipitaciones en Febrero lo que favoreció la síntesis y la concentración de azúcares. El mes de Marzo fue bastante frío, frenando los azúcares y potenciando la madurez fenólica. Por ello obtuvimos finalmente una muy buena madurez con algo menos de concentración y una acidez levemente más elevada. Esas condiciones fueron muy buenas para nuestros vinos en general, que mantienen su perfil habitual, pero se muestran levemente más frescos.

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: Rojo intenso con reflejos rubí de muy buena intensidad.

Aroma: Complejo, fino y potente. Muy atractivo.

Boca: Muy buena entrada, pleno, complejo.