



Cuando pasan los meses después de la cosecha y vinificación, algunas barricas se destacan por la intensidad de sus aromas, por la sutileza de sus notas, por la complejidad de sus sabores, por su elegancia... Generalmente EL se compone de una mayoría de Malbec, balanceado según las características de cada añada por Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. *Este gran vino solo surge de cosechas excepcionales.*



### Datos Técnicos

**86 % Malbec, 14% Cabernet Sauvignon.**

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

**Alcohol:** 14,6 %

**Acidez:** 5,6 g/L

**Azúcar Residual:** 1.85 g/L

**pH:** 3.77

**Extracto seco:** 31,5 g/L

**Producción:** 1.878 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:** 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.

**Selección de barricas:** luego de una minuciosa degustación de cada barrica, se seleccionan las sobresalientes que dan origen a este assemblage único.

### Notas de cata

**Vista:** Rojo intenso Muy profundo con reflejos sombríos muy atractivo.

**Aroma:** Maduro, complejo, intenso, con exquisitas notas minerales, típicas de los Grandes vinos de nuestro terroir.

**Boca:** Extraordinaria entrada, vuelve la complejidad y la potencia de un excelente vino, con una amabilidad sorprendente y gran futuro para su larga guarda. Salud!!!