



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 bordelais, tanto como la concentración y la potencia de Mendoza.



### Datos Técnicos

**Malbec 58%, Merlot 22%, Syrah 9%, Cab, Sauvignon 7% Petit Verdot 4%,**

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

**Alcohol:** 14,8 %

**Acidez:** 5,1 g/L

**Azúcar Residual:** 1.98 g/L

**pH:** 3.72

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

**Producción:** 60.000 Botellas

### Características de la añada

La temporada 2021-2022, estuvo cargada de sorpresas: heladas tardías, lluvias frecuentes en los meses de marzo y abril, amplitud térmica superior a los históricos de la zona. Todas estas inconstancias climáticas dieron marco a una cosecha cuya calidad sobresalió, aunque tuvimos una disminución en la cantidad por las heladas tardías. Respecto a los accidentes climáticos, el Valle de Uco presento daños inferiores a los de otras zonas de Mendoza, sin problemas de humedad, ni enfermedades criptogámicas. En la época de maduración se registraron temperaturas superiores al promedio, presentando condiciones extraordinarias para obtener mayor cantidad y buena calidad en las uvas.

### 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 kgs. por hectárea.

**Cosecha:** Manual en cajas de 12 kgs.

### Vinificación

Tras una doble selección de racimos y granos, los tanques de acero inoxidable se llenan por gravedad para dar inicio al proceso de maceración. Este proceso consta de tres etapas : maceración fría (7 días a 8°C), maceración fermentativa (7 a 10 días a 28°C) y maceración post fermentativa hasta completar los 45 a 60 días que dura el proceso total.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de roble Francés durante 12 meses.