



Collection é o nosso segundo rótulo depois do Grand Vin tal como o entendemos em Bordeaux. Ou seja, um corte com uma composição muito semelhante, não com tanto potencial de envelhecimento mas muito acessível e fácil de beber jovem, onde se notam a elegância e a delicadeza de um blend bordeaux, bem como a concentração e a potência de Mendoza.



Dados Técnicos

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

Localização: Vale de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Álcool: 14%

Acidez: 5,55 g/L

Açúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,83

Extrato Seco: 31,9 g/L

Produção: 53.400 Garrafa

Características da Safra

Um inverno seco e um frio intenso na primavera, juntamente com vários episódios de geadas na primavera, resultaram em uma brotação muito irregular. O bom tempo chegou no final da primavera e no início do verão. O desbaste dos brotos foi adaptado aos brotos perdidos pela geada e, graças ao bom tempo, a frutificação foi boa e o vinhedo conseguiu se ajustar e se equilibrar, permitindo-nos esperar uma colheita de qualidade com rendimentos quase normais. Fortes chuvas em fevereiro e início de março fizeram as uvas incharem e finalmente restauraram os rendimentos. O retorno da luz solar em meados de março nos levou a adiar a colheita, esperar que cada parcela atingisse a maturação fenólica e prosseguir com calma com a colheita, que terminou em 23 de abril. No final, alcançamos um rendimento normal com uvas saudáveis, de concentração média, maduras e equilibradas.

Vinhas

Área total: 65 hectares.

Área de produção: 55 hectares.

Altitude: 1000 metros acima do nível do mar.

Densidade de plantio: 5.500 plantas por hectare em espaldeira

Rendimento: 7.000 kg por hectare.

Colheita: manual em caixas de 12 kg.

Vinificação

Após uma dupla seleção de cachos e grãos, os tanques de inox são enchidos por gravidade para iniciar o processo de maceração. Este processo é composto por três etapas: maceração a frio (7 dias a 8°C), maceração fermentativa (7 a 10 dias a 28°C) e maceração pós-fermentativa até completar os 45 a 60 dias que dura o processo total.

Fermentação malolática: 100%

Envelhecimento: 60% em barricas de carvalho francês durante 12 meses.