



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 58%, Merlot 22%, Syrah 9%, Cab Sauv 7%, Petit Verdot 4%,

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

Álcool: 14,8%

Acidez: 5,1 g/L

Açúcar Residual: 1,98 g/L

pH: 3,72

Extrato Seco: 31,5 g/L

Produção: 60.000 Garrafas

Características da Safra

A safra 2021-2022 foi cheia de surpresas: geadas tardias, chuvas frequentes em março e abril e amplitudes térmicas acima da média histórica na região. Todas essas inconstâncias climáticas proporcionaram o cenário para uma colheita de qualidade excepcional, embora tenhamos registrado uma queda na produtividade devido às geadas tardias. Em relação aos eventos climáticos, o Vale do Uco sofreu menos danos do que outras áreas de Mendoza, sem problemas de umidade ou doenças fúngicas. Temperaturas acima da média foram registradas durante a maturação, proporcionando condições excepcionais para uvas em maior quantidade e de boa qualidade.

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.