



Mientras pasan los años, hasta que nuestras más jóvenes viñas produzcan uvas con suficiente nobleza para calificar en nuestros vinos iconos, utilizamos estas uvas para producir nuestra gama Varietales. Con nuestro Malbec, les proponemos descubrir los aromas y las más puras expresiones de ese varietal emblemático de la Argentina. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.



Datos Técnicos

100% Malbec

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

Alcohol: 15,5%

Acidez: 5,98 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,85

Extracto Seco: 27,6 g/L

Producción: 57.500 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 presentó 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

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 11 meses.