



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 54%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 18%, Syrah 6%, Petite verdot 2%

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

Alcohol: 14.9 %

Acidez: 5,5 g/L

Azúcar Residual: 1.82 g/L

pH: 3.79

Extracto Seco: 32,20 g/L

Producción: 79.000 Botellas

Características de la añada

El invierno cálido generó una brotación homogénea, con buena cantidad pero anticipada y unas heladas de primavera en octubre afectaron los brotes y produjeron una disminución en la producción. Los meses de Diciembre y Febrero fueron los de mayor precipitación pero la temporada 2019-2020 fue seca en general y cálida con promedios, máximas y mínimas superiores a los históricos sobretodo en los meses de Noviembre y Marzo. Todo el verano fue muy cálido y la baja humedad relativa mantuvo el viñedo con muy buena sanidad, sin enfermedades criptogámicas lo que permitió una madurez fenólica óptima y de calidad. Esta madurez fue muy anticipada y se adelantó la vendimia de 2 semanas. La añada 2020, de poco rendimiento, se caracteriza por una calidad extraordinaria.

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.