



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

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

Alcohol: 14 %

Acidez: 5,5 g/L

Azúcar Residual: 1.8 g/L

pH: 3.83

Extracto Seco: 31,9 g/L

Producción: 53.400 Botellas

Características de la añada

Un invierno seco y un frío intenso a la primavera con varios episodios de heladas de primavera generaron una brotación muy heterogénea. El buen tiempo se instala al final de la primavera y al principio del verano. El raleo de brotes se adapta en función de los brotes perdidos por las heladas y gracias al buen clima el cuaje es bueno y el viñedo logra acomodarse y equilibrarse lo que nos permitió esperar una vendimia de calidad y rendimientos casi normales. Muchas lluvias en Febrero y al principio de Marzo hincharon las uvas y terminaron de recuperar el rendimiento. El regreso del sol a partir de mediados de marzo nos hicieron postergar la cosecha, esperar que cada cuadro logre su madurez fenólica y proceder con tranquilidad para la vendimia que se terminó el 23 de Abril. Logramos al final un rendimiento normal con uvas sanas, de concentración media, maduras y balanceadas.

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.