



Vino para acompañar comidas pero también ideal para aperitivo o picadas o para ser disfrutado “toda la noche” en los bares de vino....aquí, allá y bajo todas las latitudes!



### Datos Técnicos

55% Malbec ; 45% Merlot

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

Alcohol: 15.5%

Acidez: 4.74 g/L

Azúcar Residual: 1.8 g/L

pH: 3.80

Extracto Seco: 29.4 g/L

Producción: 8.800 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: 5.000 a 6.000 kg por hectárea.

Cosecha: manual en cajas de 12 kg.

### Vinificación

De acuerdo con nuestras prácticas orgánicas y biodinámicas, nuestros vinos son fermentados con levaduras indígenas. En esta Cuvée Nature, de cosecha temprana, de maceración más corta y sin crianza en barrica para lograr un vino natural, frutado y fácil de tomar, no se agrega ni siquiera sulfitos para mejor revelar la calidad y la belleza de nuestro Terroir. En el embotellado, solo agregamos 30 ppm de sulfitos para garantizar que nuestro Terroir llegue a su copa.