



Nos gusta presentar nuestro Grand Vin como el primo argentino de Château Léoville-Poyferré... Un blend muy bordelés con predominancia de nuestros mejores Malbec, completados en proporciones que cambian cada añada, por Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.



Datos Técnicos

Malbec 73%, Cabernet Sauvignon 18%, Merlot 5%, Syrah 2%, Petit Verdot 2%

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

Alcohol: 14,7 %

Acidez: 5,5g/L

Azúcar Residual: 1.80 g/L

pH: 3.90

Extracto Seco: 32,80 g/L

Producción: 36.800 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 cuajee es bueno y el viñedólogo 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: 5.000 a 6.000 kg por hectárea.

Cosecha: manual en cajas de 12 kg.

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: 100% en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.