

Corte tinto

MALBEC | BONARDA



CEPAJE

Malbec 60% - Bonarda 40%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

8300 cajas.

ALCOHOL

14,0 %vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,75	5,55gr./lt.

FERMENTACIÓN

El Malbec fue encubado, su fermentación conducida con remontajes tradicionales durante 8 días y descubado con rastros de azúcares. La Bonarda fue encubada con un porcentaje de granos enteros, se fermentó a temperaturas no superiores a 24°C y se descubó anticipadamente de forma de tener taninos muy suaves. Posteriormente, se realizó el "assemblage" con el criterio de obtener un vino armónico.

CRIANZA

18 meses de puesta en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2021.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 24 meses de puesta en botella.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo rubí, brillante.

AROMAS

Frambuesas, mermelada de ciruela, pasas de uvas.

BOCA

Buena estructura, complejo, de taninos suaves, armónico.

FINAL

Largo con resabios de frutos cocidos y frutos rojos, aterciopelado.

AÑADA

2020: la brotación en octubre se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio.

CONSUMIR

18 °C (chambré).