

Corte tinto

MALBEC | BONARDA | 2022



CEPAJE

Malbec 65% - Bonarda 35%.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza.

PRODUCCIÓN

22.000 cajas.

ALCOHOL

12,60 %vol

AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ
-1,80 gr./lt.	3,70	5,70 gr./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

En vasijas con epoxi.

FECHAS DE EMBOTELLADO

Octubre 2022 a mayo 2023.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 18 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

La vendimia 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de 2022 ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada será: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon, y Cabernet Franc.

CONSUMIR

18 °C (chambré).