

# FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

<b>COSECHA</b>	1° semana de abril de 2007
<b>FORMA DE COSECHA</b>	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
<b>COMPOSICIÓN VARIETAL</b>	Malbec 100%
<b>UBICACIÓN DEL VIÑEDO</b>	La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	85 años
<b>CONDUCCIÓN</b>	Viña baja
<b>CRIANZA</b>	El 100% se mantuvo 18 meses en barricas nuevas de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	5 de diciembre de 2008 – sin filtrar -
<b>PRODUCCIÓN</b>	Partida limitada de 4296 botellas
<b>ALCOHOL</b>	14,4 %

## ENOLOGÍA

Rendimientos inferiores a los 35 qq/ha, sumados a una selección minuciosa (en los viñedos y en la bodega) tanto de racimos como de granos aseguran la obtención de una máxima concentración frutal y una maduración óptima. Luego de la triple selección y de una maceración en frío por un lapso de 72 hs. a 8°C para extraer el máximo de aromas frutales y color se condujo la fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable de 20, 25 y 50 hectolitros. A continuación se realizó una maceración extendida por 28 días para asegurar la estructura y complejidad del vino. El vino joven fue prensado suavemente y puesto en barricas nuevas de roble francés donde cumplió con la fermentación maloláctica. Fue añejado en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses. Una vez embotellado, permanece dos años en nuestra cava.

## NOTAS DE CATA

Sólido, de gran estructura y estilo maduro muestra notas de ciruela negra, arándano y grafito combinadas con sutiles capas de especias y tostado. Presenta un color rubí intenso con destellos violáceos. Elegante acidez con un gran final en boca. Extremadamente complejo y sofisticado.

## SERVICIO

Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino.  
Temperatura recomendada entre 15°C y 17°C  
Recomendamos decantar al menos 40 minutos antes de beberlo.



1922  
GRAN RESERVA

