

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3º semana de abril de 2016
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Malbec 100%
VIÑEDO	La Consulta – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	94 años
CONDUCCIÓN	Viña baja
CRIANZA	100% - 18 meses en barricas nuevas de roble francés
EMBOTELLADO	8 de enero de 2018 – sin filtrar -
PRODUCCIÓN	Partida limitada de 5.783 botellas
ALCOHOL	14,7 %

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.

Las uvas se cosecharon manualmente - con tijeras -, en cajas de 10 kilos, durante la mañana para evitar las altas temperaturas.

Luego de la triple selección y de una maceración en frío por un lapso de aproximadamente 72hrs. 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. Controlando la evolución, realizamos remontajes y delestages periódicos. A continuación se mantuvo 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 tuvo lugar la fermentación maloláctica.

Fue añejado en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses. Una vez embotellado, permanece dos años en nuestra cava.

Sólido, de gran estructura, muestra notas de ciruela negra madura y grafito, complementadas con sutiles capas de especias y tostado. Presenta un color morado intenso con reflejos violáceos. Elegante acidez con una permanencia aterciopelada en boca. Complejo y sofisticado.

Puede contener sedimentos totalmente naturales que no afectan la calidad del vino.

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C.

Recomendamos decantar al menos 1 hora antes de beberlo.



1922

ENOLOGÍA

NOTAS DE CATA

SERVICIO

