

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	1ª semana de abril de 2006
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIEDAD	Malbec 100%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	La Consulta – Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	9 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
EMBOTELLADO	31 de julio de 2007
ALCOHOL	14,2%

ENOLOGIA

Las uvas se cosecharon manualmente – con tijeras -, en contenedores de 10 kilos, durante la mañana para evitar las altas temperaturas, Una vez en la bodega, las cajas son descargadas sobre una mesa de selección donde se descartan los racimos y granos que no estén en óptimas condiciones para su elaboración. El grano entero ingresa en el tanque, se lo enfría y mantiene a 8°C -10°C por 3 días para extraer aromas y color sin extraer taninos aún. Luego se realizan remontajes abiertos, cerrados y delestages. La fermentación se realiza controlando la temperatura, que puede variar de 25°C a 28°C durante aproximadamente 8 a 10 días. Concluida la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta obtener la deseada combinación e intensidad de color, taninos y aromas, por alrededor de 15 a 25 días más. También se mantienen las condiciones necesarias para una correcta fermentación maloláctica, manteniendo la temperatura en esta etapa en no menos de 20°C. El vino se añejó en barricas de roble francés por un periodo de 12 meses, para agregar estructura y complejidad al corte. Las botellas se estiban en nuestras cavas subterráneas durante doce meses más.

NOTAS DE CATA

De color púrpura profundo con matices violáceos, Rapsodia 2006 presenta notas intensas de ciruelas maduras, crema de cassis y frutos negros. Las delicadas notas florales típicas de la zona, sumada a finas notas de chocolate y especias dulces otorgan gran complejidad y larga persistencia en boca.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



Rapsodia
RESERVA

