

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	3° y 4° semana de marzo de 2019
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Malbec 68% - Cabernet Sauvignon 20% - Merlot 12%
VIÑEDO	Malbec: La Consulta - Valle de Uco – Mendoza - Argentina - 1.034m/snm Merlot y Cabernet Sauvignon: Altamira – Valle de Uco – Mendoza - Argentina – 1.078m/snm
CRIANZA	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	14,5%



ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan de forma manual con tijeras, en cajas plásticas de 10kg.

Una vez en la bodega, sobre la mesa de selección se vuelcan las cajas y se descartan aquellos racimos y granos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque. La utilización de técnicas de "sangrado" sumado a una maceración en frío a una temperatura de 8°C - 10°C días nos permitió lograr una muy buena extracción aromática y de color sin elevar los taninos de manera atípica. Luego, por un período de entre 8 a 10 días, se realizan distintos tipos de remontajes, regulando la fermentación mediante el control de la temperatura. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta alcanzar la deseada combinación de color, taninos y aromas. En esta etapa tiene lugar la fermentación maloláctica, manteniendo la temperatura por encima de los 20°C.

Finalmente se procede a la crianza del vino en barricas de roble francés, por un período aproximado de doce meses hasta alcanzar la estructura y cuerpo deseados.

NOTAS DE CATA

En nariz se perciben aromas a frutos negros y especias que le otorgan el Cabernet Sauvignon y el Merlot, combinadas con sutiles notas a mermeladas de moras y frambuesas, típicos del Malbec. Es un vino elegante y complejo, de color violeta oscuro y profundo. En boca, como resultado del equilibrio de las tres cepas, se exhibe con buena acidez y taninos redondos.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



TERRA

