

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

VARIETAL	Malbec 100%
COSECHA	2º semana de marzo de 2023
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 15 kilos
VIÑEDO	Valle de Uco – Mendoza – Argentina
CRIANZA	Leve paso por barricas de roble francés
ALCOHOL	14.1%

ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 15kg.

Una vez en la bodega, se realiza una selección de racimos descartando aquellos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque de acero inoxidable y se la mantiene en frío para lograr una gran extracción de precursores de aromas y color. Luego de transcurridos unos diez días de fermentación a una temperatura entre 24°C y 26°C, se descuba el vino para que termine de fermentar sin el contacto con sus hollejos. De esta forma obtenemos el color y la fruta deseados, pero con pocos taninos.

Luego se añeja por un breve lapso en barricas de roble francés.

Este vino se presenta con un intenso color violáceo, realzado por destellos rojos brillantes que le aportan vivacidad.

En nariz, despliega aromas de ciruelas frescas, delicadamente acompañadas por notas florales de violetas y un sutil toque de madera que aporta complejidad.

En boca, sus taninos suaves y redondeados brindan volumen y una agradable persistencia.

Su frescura y sencillez lo definen como un vino moderno, de gran elegancia.

SERVICIO

Temperatura recomendada: 14°C - 16°C



SECUENCIAS

