

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

VARIETAL	Malbec 100%
COSECHA	3º semana de marzo de 2022
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VIÑEDO	La Consulta - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.034m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	25 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 35% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	14,3%

ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan de forma manual con tijeras, en cajas de 10 kilos y se trasladan rápidamente a la bodega, evitando la exposición a las altas temperaturas.

Dentro de la bodega, sobre la mesa de selección se vacían de manera sucesiva 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.

Se utilizan técnicas de "sangrado" que, sumadas a una maceración en frío, nos permiten 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 diariamente distintas clases 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. La fermentación maloláctica tiene lugar en esta etapa, 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.

Con un color rojo oscuro y reflejos violáceos, este Malbec ofrece en nariz fragancias de violetas, acompañadas de aromas a cerezas y moras maduras. En boca, los taninos se presentan suaves y redondeados destacando finas notas a chocolate negro.

NOTAS DE CATA

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 15°C y 18°C



TERRA

