

VISTALBA®

VISTALBA CORTE C 2018



· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

85 % Malbec 15 % Cabernet Sauvignon

· VIÑEDOS ·

Finca Vistalba

Apelación: Luján de Cuyo – Mendoza

Sub – apelación: Vistalba

· TERROIR ·

Suelo de origen aluvional con una capa superior de composición franco arcilloso. El perfil es dominado por un conglomerado con abundante presencia de canto rodado.

› Riego: Superficial, conducido en la hilera por surco.

› Altura: 995 msnm

› Año de plantación: Malbec: 1948 / Cabernet Sauvignon: 1999

Tipo de manejo: Canopia de mediana a baja densidad buscando iluminar los racimos con luz indirecta y proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos con labranza tradicional y permitiendo la coexistencia de centeno hila por medio. Manejo sustentable evitando el uso de herbicidas y pesticidas. En las dos variedades la poda es tipo guyot doble.

· VINIFICACIÓN ·

Fecha de cosecha: Malbec mediados y fin de Marzo, Cabernet Sauvignon primer semana de Abril.

› Cosecha manual en cajas de 20 kilos.

› Elaboración: Tradicional, con maceración prefermentativa en frío durante 3 días y 10 % de racimo entero. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos. Temperatura de fermentación 25° C.

El 20 % del corte tiene crianza en barricas de roble durante 8 meses.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo rubí

› Aroma: Se aprecian notas de fruta roja madura y especias como clavo de olor y pimentón.

› Boca: Entrada dulce y aterciopelada, centro de boca redondo. De buena estructura y largo final.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14.8 %.

› Acidez Total: 5.38 g/l.

› Azúcares Reductores: 2.11 g/l.

› pH: 3.64