

# VISTALBA®

## VISTALBA CORTE A 2017

### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

Malbec 70% - Cabernet Sauvignon 20% - Bonarda 10%

### · VIÑEDOS ·

Finca Vistalba.

Apelación: Luján de Cuyo - Mendoza.

Sub - apelación: Vistalba.

### · TERROIR ·

Suelo de origen aluvional con una capa superior de composición franco arcillo limosa, y luego el perfil es dominado por un conglomerado con abundante presencia de canto rodado y cubierto por una capa de carbonato de calcio.

- › Malbec proveniente del cuartel N° 4 con una profundidad de la capa superior de unos 60 cm.
- › Bonarda proveniente del cuartel N° 2 con una profundidad de la capa superior de unos 40 cm.
- › Cabernet Sauvignon proveniente del cuartel N° 7 con una profundidad de 40 cm y mayor porcentaje de arcilla que en los anteriores.
- › Riego: Superficial, conducido en la hilera por surco.
- › Altura: 995 msnm.

› Año de implantación: Malbec 1.948 / Bonarda: 1.948 / Cabernet Sauvignon: 1.999  
› 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 hilera por medio. Manejo sustentable, evitando el uso de herbicidas y pesticidas. En las tres variedades la poda es tipo guyot doble.

### · 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 permitiendo la coexistencia de centeno hilera por medio. Manejo sustentable, evitando el uso de herbicidas y pesticidas.

### · VINIFICACIÓN ·

- › Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.
- › Fecha de cosecha: Malbec: Fines de marzo / Cabernet Sauvignon: Principios de abril / Bonarda: Medios de abril.
- › Elaboración: Tradicional, fermentado en vasijas de cemento, sin epoxy. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos.
- › Temperatura de Fermentación 25°C. Crianza en fudres de 35 hl, pipones de 500 ltrs y barricas de roble francés durante 18 meses, un 40 % corresponde a madera nueva. Fecha de embotellado: 21 de Junio de 2018. Potencial de Guarda: Superior a 10 años.

### · NOTAS DE CATA ·

- › Color: Rojo granate intenso.
- › Aroma: Muy complejo, se destacan las ciruelas rojas maduras y duraznos orejones desecados. También aparecen notas especiadas como nuez moscada y pimienta. De su paso por madera encontramos notas de vainilla y cacao.
- › Boca: Con mucha estructura y volumen. Se destaca la presencia de frutas rojas. Final agradable y persistente.

### · DATOS TÉCNICOS ·

- › Alcohol: 14,6 %.
- › Acidez Total: 5,67 g/l.
- › Azúcares Reductores: 1,94 g/l.
- › pH: 3,61

