

VISTALBA®

VISTALBA CORTE A 2016

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

66% Malbec, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Bonarda.

· VIÑEDOS ·

Finca Vistalba.

Apelación: Lujan 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 de 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: Supercial, conducido en la hilera por Surco.

› Altura: 995 msnm.

› Año de Plantación: 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 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.

· VINIFICACIÓN ·

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Fecha de Cosecha: Malbec: fines de Marzo / Cabernet Sauvignon: 6 y 7 de Abril / Bonarda 15 de Abril.

› Elaboración: Tradicional, fermentado en vasijas de cemento, sin epoxi. 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 complejos, 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: 14.1 %.

› Acidez Total: 6 g/l.

› Azúcares Reductores: 2.4 g/l.

› pH: 3.75

