

VISTALBA®

VISTALBA CORTE C 2017



· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

80% Malbec 20% Cabernet Sauvignon

· 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. El perfil es dominado por un conglomerado con abundante presencia de canto rodado y cubierto por una capa de Carbonato de Calcio.

› 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 hilera 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 segunda y tercera semana de marzo, Cabernet Sauvignon tercera y cuarta semana de marzo.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Elaboración: Tradicional, con maceración prefermentativa en frío durante 3 días. 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 12 meses.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo violáceo.

› Aroma: A fruta roja, fresco y floral. Acomplejado por sutiles notas de crianza.

› Boca: Buena estructura, jugoso y refrescante. Largo final con un dejo dulzón.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 13.9 %.

› Acidez Total: 5.25 g/l.

› Azúcares Reductores: 2.15 g/l.

› pH: 3.6