

AUTÓCTONO

PARCELA ÚNICA



AUTÓCTONO MALBEC 2017

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

· VIÑEDOS ·

Apelación: Valle de Uco - Mendoza

Sub – apelación: Gualtallary

· TERROIR ·

Suelo de alta pendiente, árido, con una primera capa arenosa levemente limosa en sus primeros 40cm. A medida que aumenta la profundidad priman las rocas y cantos rodados, algunas cubiertas de carbonato de calcio.

› Riego: Por Goteo

› Altura: 1.450 msnm

› Año de implantación: 2004

› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la luz solar directa, suelos sin labranza conservando una cobertura de hierbas autóctonas. Poda de tipo Guyot doble.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: Mediados de marzo.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Elaboración Tradicional: Maceración Prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentado en cuba de madera durante 25 días. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y Pisoneos. Temperatura de fermentación 25°C

› Crianza en fudre de 3500 lts. de roble francés sin tostar durante 20 meses en total. Guardado en estiba por 12 meses en botella.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo intenso con un profundo matiz violáceo.

› Aroma: En nariz se perciben intensas notas de frutos rojos frescos como frambuesas y casis, típicos de viñedos de zona fría y de altura. De gran pureza y firmeza, es un fiel exponente de la zona alta de Gualtallary. La crianza en fudres da un sutil aporte de madera para acomplejar la frescura y potente personalidad de esta gran malbec.

› Boca: En boca es intenso, vibrante, filoso y de largo final. Los taninos firmes pero elegantes le dan una jugosidad que invitan a beberlo. Es un vino que sugiere un gran potencial de guarda.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,3 %.

› Acidez Total: 6,8 g/l.

› Azúcares Reductores: 1,98 g/l.

› pH: 3.45