

# 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 cassis, 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*