

VISTALBA®



VISTALBA GRAN MALBEC 2019

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

· 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.

Malbec proveniente del cuartel N° 3 con una profundidad de la capa superior de unos 60 cm.

› Riego: Superficial, conducido en la hilera por surco.

› Altura: 995 msnm.

› Año de implantación: Malbec 1.948

› 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. La poda es tipo guyot doble.

· VINIFICACIÓN ·

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Fecha de cosecha: 20 de abril 2019

› 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 30 % corresponde a madera nueva.

Potencial de Guarda: Superior a 10 años.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Intenso rojo granate.

› Aroma: Expresivo, complejo, con notas a fruta roja, higos pasa, duraznos deshidratados, tabaco y especias dulces.

› Boca: Es un vino complejo, se destacan la fruta roja madura, las especias, el regaliz, con notas mentoladas y frescas que aportan frescura al vino. De estructura elegante, final largo y persistente.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 15,1%

› Acidez Total: 5,62 g/l

› Azúcares Reductores: 1,82 g/l

› pH: 3,45