

VISTALBA®



VISTALBA MALBEC D.O.C. 2022

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Malbec

· VIÑEDOS ·

Apelación: Luján de Cuyo - Mendoza.

Sub-apelación: Vistalba I.G.

· TERROIR ·

Suelo de origen aluvional con una capa superior de composición franco arcilloso.

El perfil es dominado por conglomerado con abundante presencia de canto rodado.

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

› Altura: 995 msnm

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 permitiendo la coexistencia de centeno hilera por medio. Manejo sustentable evitando el uso de herbicidas y pesticidas. La poda es tipo guyot doble.

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: mediados de marzo.

› Cosecha manual en cajas de 20 kilos.

› Elaboración: Tradicional, con maceración pre fermentativa en frío durante 2 días y 10 % de racimo entero. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos.

› Temperatura de fermentación 25° C.

› Crianza en barricas de roble francés por 6 meses, con una posterior estiba en botella de al menos 6 meses.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo rubí de mediana intensidad.

› Aroma: Se perciben notas a frutos rojos frescos y mermelada de ciruelas rojas.

› Boca: De entrada dulce, se perciben frutos rojos frescos como ciruelas y frutillas.

De buen volumen en boca, taninos delicados, es un vino jugoso, con buen equilibrio de acidez y un final que invita a seguir disfrutando.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,5 %

› Acidez Total: 5,40 g/l

› Azúcares Reductores: 2,4 g/l

› pH: 3,50