

VISTALBA®

VISTALBA CORTE B 2020



· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

Malbec 70% - Cabernet Sauvignon 20% - Bonarda 10%

· 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 y cubierto por una capa de carbonato de calcio.

Malbec proveniente del cuartel N°3 y 4 con una profundidad de la capa superior de unos 60 cm. Bonarda proveniente del cuartel N° 2 con una profundidad de la capa superior de unos 40 cm. Cabernet Sauvignon proveniente del cuartel n° 7 con una profundidad de 40 cm y mayor porcentaje de arcilla que en los anteriores.

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

› Altura: 995 msnm.

› Año de implantación: Malbec 1.948 / Bonarda: 1.948 / Cabernet Sauvignon: 1.999

› 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 tres variedades la poda es tipo Guyot Doble.

· VINIFICACIÓN ·

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Fecha de cosecha: Malbec: Principios de abril / Cabernet Sauvignon: Fines de marzo / Bonarda: Mediados de abril

› Elaboración: Tradicional, fermentado en vasijas de cemento, sin epoxi. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos.

› Temperatura de fermentación 25°C. Además se hicieron microvinificaciones en barricas.

Crianza en fudres de 35 hl, barricas de 225 ltrs. y pipones de 500 ltrs. de roble francés durante 12 meses, un 20 % corresponde a barricas nuevas.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo granate con reflejos violáceos.

› Aroma: Se destacan ciruelas rojas maduras, con notas de duraznos orejones desecados y frutos secos.

› Boca: De entrada dulce, buena estructura y acidez. Taninos aterciopelados. Final largo y persistente.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,8%.

› Acidez Total: 5,3 g/l.

› Azúcares Reductores: 2,5 g/l.

› pH: 3,70