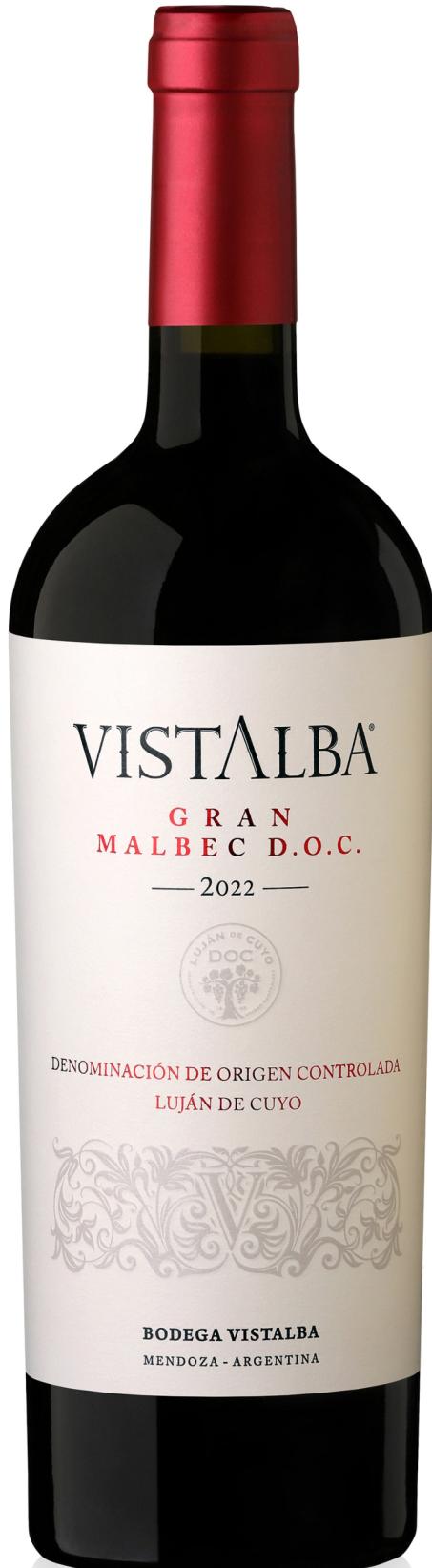


VISTALBA®



VISTALBA GRAN MALBEC D.O.C. 2022

· 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: 22 de Marzo 2022

› Elaboración: Tradicional, fermentado en vasijas de cemento, sin epoxi. Maceración prefermentativa en frío durante 2 días, trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos.

Temperatura de Fermentación 25°C. Crianza en barricas de roble francés de 225lts de segundo y tercer uso durante 18 meses.

Potencial de Guarda: Superior a 10 años.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Intenso rojo rubí, con destellos violáceos.

› Aroma: Expresivo, complejo, con notas a fruta roja, pasas de uva, chocolate negro y especias dulces.

› Boca: Es un vino complejo, se destacan las notas a ciruelas, fruta roja madura, las especias. Es un vino con taninos sedosos, de estructura firme, final largo y persistente.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,8%

› Acidez Total: 5,66 g/l

› Azúcares Reductores: 2,8 g/l

› pH: 3,40