

Características

Variedad:	Malbec.
Composición Varietal:	95% Malbec, 3% Cabernet Sauvignon & 2% Bonarda.
Denominación de Origen:	Valle de Uco.
Año de Cosecha:	2007.
Tipo de suelo:	Suelo franco de origen aluvial, en general jóvenes. La topografía es de una pendiente importante. Suelos con buenos drenajes. Se caracterizan por la presencia de piedras irregulares en todo el perfil del suelo.
Edad de los Viñedos:	15 años.
Altitud:	1050 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	Clima templado, presenta veranos calidos y secos. La zona se caracteriza por un diferencial de temperatura entre el día y la noche, óptimo para el desarrollo de compuestos fenólicos.
Sistema de conducción:	Espaldera.
Densidad de plantación:	3846 vides / ha.
Rendimiento:	10,5 ton / ha.
Fecha de cosecha:	Última semana de Abril.

Nota de Catas

Color:	Intenso y profundo color rojo granate.
Aroma:	De muy buen ataque, con buena acidez, agradable, fino. Es un vino de cuerpo medio, largo y sabroso. La fruta de boca recuerda notas de ciruelas, dulce de leche, toffee, caramelo. Muy interesantes los taninos, son sabrosos, sucrosos, largos. Destaca un retro gusto frutal maduro y de muy buena persistencia.
Sabor:	De tanino suave, redondo y sucroso. Buen ataque y de buen nervio. Volúmen medio. Hay mucha fruta roja, chocolate. El retrogusto es suave, placentero y sabroso. De muy buena persistencia.

Análisis Químico

Alcohol:	14.1°
Azúcar Residual:	2.56 g/L
Acidez total:	3.67 g/L (H2SO4)
PH:	3.57

Proceso de Vinificación.

Se cosechó en el óptimo de madurez fenólica realizándose una cosecha 100% manual. El proceso de vinificación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable. El mosto fue fermentado entre 26-29°C, con remontajes cerrados y aireados, una combinación de ambos, más 2 delestages en 1070 y 1040 de densidad, para obtener una mayor extracción de compuestos fenólicos (taninos y antocianinas). Después de la maceración post-fermentativa, el 70% del vino fue criado en barricas francesas y americanas nuevas, con uno y dos usos durante 9 meses y el otro 30% se mantuvo en Piletas de tal forma de preservar toda la fruta primaria. Antes de salir al mercado el vino fue clarificado suavemente para preservar la estructura, cuerpo y frutuosidad del vino, luego fue cuidadosamente embotellado y permaneció durante 6 meses en cavas acondicionadas en temperatura y humedad relativa para que el vino evolucione correctamente en botella antes de salir a mercado

Potencial de guarda: 5 años.

Sugerencias Gastronómicas:

Sugerimos disfrutarlo con carnes rojas (como la pulpa de cerdo, codero magallánico, asados de vacuno). Con aves de caza (Codorniz, Perdiz) bien condimentadas y acompañadas con guisos de verdura. Quesos fuertes y cremosos. Pescados del tipo graso (Salmón, Turbo, Atún) con salsas de champiñones, de quesos. Temperatura de Servicio: 16-18°C.

