



AÑADA 2020

La cosecha 2020 estuvo marcada por condiciones que generaron rendimientos naturalmente bajos, con excelente sanidad. La gran insolación estival en Los Chacayes Alto anticipó el momento de cosecha, conservando una elevada acidez natural y logrando taninos de muy buena textura.

VIÑEDOS

Los Chacayes Alto, 1.450 m.s.n.m. en Tumuyán, Valle de Uco, Mendoza.

RENDIMIENTO

Una botella por planta.

SUELOS

Nuestra finca posee una original combinación de suelos de origen aluvial y coluvial. Esto aporta gran heterogeneidad, con importante contenido de carbonato de calcio, limo, arena y arcillas. El Malbec proviene de suelos calcáreos, mientras que el Cabernet Franc y el Cabernet Sauvignon de arenas calcáreas.

ELABORACIÓN

Raleo y selección de racimos en el viñedo. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Selección en bodega de racimos y granos. Maceración carbónica pre-fermentativa. Microvinificación con levaduras indígenas en huevos de concreto y barricas de roble francés de 500 litros. Maceración prolongada post-fermentativa donde sucede la fermentación maloláctica. Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso.

NOTAS

De profundo y atractivo color violáceo. El perfil aromático es de una gran fineza, combinando fruta bien negra (ciruela y bayas) y hierbas frescas con notas de nuez moscada y tabaco provenientes de su crianza en roble francés. El paladar es amplio y envolvente, aunque se eleva con una frescura aguda y tensa que se sostiene hasta el final. Los sabores de arándanos se combinan con pimienta negra y hierbas frescas del lugar como la jarilla y el suico (huacatay). Los taninos son bien maduros y sedosos, dando lugar a un final enérgico y profundo.

ALCOHOL / PH

14,5% / 3,66.

PRODUCCIÓN

5.000 botellas.

ENÓLOGO

Lucas Giménez.



BLEND

Malbec 70%
Cabernet Sauvignon 16%,
Cabernet Franc 14%.