

Cosecha 2020

La vendimia 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A esta situación se sumaron dos factores extras. Por un lado, las heladas que empujaron la producción a la baja y, por otro, la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos. Todos estos factores –calor, caída de rendimientos y falta de agua– anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según el lugar. Aunque fue un año caliente, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos.

Los vinos tintos presentan buena intensidad de color, aromáticamente son vinos muy frutados con una presencia de notas especiadas y a hierbas más marcada que otros años. En boca, los taninos son muy suaves y redondos, con una buena concentración.

◆ Vinificación

1. Cosecha manual de las uvas a principios de marzo.
2. Despalillado de racimos.
3. Fermentación y maceración entre 20 y 25 días, alternando pisoneos y remontajes. Descubre.
4. Crianza en barricas de roble francés de tercer uso.
5. Clarificación. Filtración. Embotellado.
6. Estiba en botella: mínimo 6 meses.

◆ Notas de Cata

Vista: Rojo garante

Nariz: Muy aromático, elegante y especiado. Compleja mezcla de notas de cuero, chocolate y caramelo.

Boca: Entrada larga y delicada. Se integra la sucrosidad de la madera con notas complejas herbales y especiadas. Logra una acidez vibrante y taninos equilibrados.

◆ Información Técnica

Altitud: 1.250 mts / 4,100 feet sobre el nivel del mar

Ubicación del viñedo: Gualtallary (Valle de Uco)

Edad del viñedo: Plantado en 2007

Textura del suelo: 55 % arena, 20 % piedra caliza,
15% limo y 10% arcilla.

Porcentaje de viñedos propios: 100%

Rendimiento: 40 – 60 qq/ha

Densidad de plantación: 5.555 plantas/ha

Sistema de irrigación: Riego por goteo

Sistema de conducción: Espaldero bajo

Sistema de poda: Guyot doble

Composición varietal: Pinot Noir

