



### Cosecha 2018

*La cosecha 2018 en Mendoza fue una de las mejores de los últimos 10 años, tanto en cantidad como en calidad. Estuvo marcada por tres características importantes. Por un lado, una primavera templada y seca, con algunos sucesos de heladas, pero no de mayor relevancia. En segundo lugar, un enero cálido con temperaturas por encima de las habituales en las zonas bajas y similar al promedio en las zonas altas. Por último, el otoño se presentó muy parejo y templado, lo cual permitió manejar bien los tiempos de cosecha con madurez óptima.*

*La calidad de la uva fue excelente. Las condiciones de madurez por temperaturas y amplitudes térmicas excepcionales ayudaron a obtener fruta fresca y sana con muy buena concentración de color, y con hollejos gruesos, lo que favoreció la obtención de vinos de muy alta calidad.*

*Sin dudas los Malbec 2018 presentan fruta, concentración y equilibrio.*

#### ◇ Vinificación

1. Cosecha manual de las uvas entre mediados de marzo y principios de abril.
2. Despalillado de racimos y leve rotura de bayas.
3. Fermentación y maceración entre 20 y 25 días, alternando remontajes y delestages. Descubre.
4. Componente criado en tanques de acero inoxidable y componente criado en barricas de roble francés de segundo uso durante 12 meses.
5. Clarificación. Filtración. Embotellado.
6. Estiba en botella: mínimo 6 meses.

#### ◇ Notas de Cata

Vista: Rojo profundo con destellos morados.  
 Nariz: De una intensa expresión floral y frutada. Se destacan los aromas de moras y grosellas combinadas con notas especiadas y hierbas aromáticas que reflejan la frescura de la altura.  
 Boca: De entrada amplia, se distingue por una sensación de fruta muy duradera y por sus taninos redondos y maduros. Largo, concentrado y persistente en boca.

#### ◇ Información Técnica

Altitud: 1.080 metros/3.500 pies sobre el nivel del mar  
 Ubicación del viñedo: IG Paraje Altamira (Valle de Uco)  
 Edad del viñedo: Plantado en 1999  
 Textura del suelo: 70% arena, 15% limo, 15% arcilla y presencia de gran cantidad de piedra caliza

Porcentaje de viñedos propios: 100%  
 Rendimiento: 40 11/ha  
 Densidad de plantación: 5.555 plantas/ha  
 Sistema de irrigación: Riego superficial  
 Sistema de conducción: Espaldero bajo

Sistema de poda: Guyot simple  
 Composición varietal: 70% Malbec - 30% Cabernet Sauvignon

