

GRAND MALBEC | 2018

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL MALBEC DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % MALBEC

	30%	40%	30%
UBICACIÓN	Las Compuertas - Luján de Cuyo	Paraje Altamira - Valle de Uco	Los Chacayes, Valle de Uco
VIÑEDO	Finca Las Compuertas	Finca Los Castaños	Finca Licán
ALTITUD	1,070 m / 3,510 pies s.n.m	1,100 m / 3,608 pies s.n.m	1,200 m / 3,937 pies s.n.m
SUELO	Bajo contenido de materia orgánica y altos niveles de calcio que proporcionan óptima textura al suelo y nutrición a las viñas.	El suelo calcáreo es rocoso, arenoso y franco, con abundante diversidad mineral y poca retención de agua.	Arenoso y seco, este suelo heterogéneo fuerza a la planta a desarrollar raíces largas y profundas.
COSECHA	23 de marzo de 2018	23 de marzo de 2018	18 de marzo de 2018
EXPRESIÓN	El Malbec originado en el suelo profundo de este viñedo revela aromas y sabores a frutos rojos, taninos redondos y una elegancia singular.	Este <i>terroir</i> rocoso infunde a las uvas Malbec notas herbáceas florales y aromáticas, así como un equilibrio perfecto.	La tierra del canto rodado completa el <i>blend</i> con un Malbec bellamente concentrado que transmite aromas de frutos negros, notas minerales y frescura luminosa.

INFORME DE LA COSECHA



La cosecha 2018 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 cosecha 2018 será memorable. 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.

ELABORACIÓN DEL VINO



1. Las uvas se cosechan a mano en las primeras horas de la mañana.
2. Los racimos y las bayas se seleccionan cuidadosamente en la bodega. Llenado gravitacional de pequeños tanques de fermentación.
3. Fermentación alcohólica que se activa con levaduras seleccionadas a 28-30 °C/82,4-86 °F. Maceración suave y prolongada durante un promedio de 20-25 días, combinando pigeage y délestage.
4. El vino se añeja durante 12 meses en barricas de roble francés.
5. Clarificación y filtrado.
6. Añejamiento prolongado en botella durante, por lo menos, 12 meses.

NOTAS DE CATA



VISTA: Rojo intenso con matices púrpura.

NARIZ: Intenso y complejo en nariz. Combina aromas de frutas negras y violetas en armonía con notas de hierbas secas y tomillo. Aromas minerales de grafito le otorgan al bouquet aún más complejidad.

BOCA: Denso, completo y untuoso al inicio. Este vino posee buen balance y elegancia con un final largo y sedoso.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carne de vaca asada y en cocción lenta con reducciones de vino. Este vino también marida excelentemente con estofado de cordero y quesos maduros o ahumados.

