

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL MALBEC DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % MALBEC

	25%	30%	45%
UBICACIÓN	Las Compuertas - Luján de Cuyo	Paraje Altamira - Valle de Uco	Los Chacayes, Valle de Uco
VIÑEDO	Finca Las Compuertas	Finca Los Castaños	Finca Licón
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	16 de abril de 2019	21 de marzo de 2019	27 de marzo de 2019
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 2019 va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada.

El invierno 2018 fue más frío que los anteriores. Esto contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales. Debido a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se traduce directamente en vinos sanos y limpios.

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 azulado con tonos violetas.

NARIZ: Se destaca toda la paleta aromática de un Malbec de altura. Frambuesas y cerezas de Las Compuertas; ciruela y violetas de Paraje Altamira y moras y hierbas silvestres de Los Chacayes.

BOCA: Gran concentración de taninos que producen una grata sensación cremosidad y untuosidad. Su acidez balanceada y taninos finos hacen que el final de boca sea placentero y persistente.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carnes a la parrilla como cordero, chivo o jabalí con un leve toque ahumado, acompañadas por chutney de ciruelas. Combina excelentemente con quesos maduros como el parmesano. Marida con postres de frutos rojos o chocolate con leche.

