

GRAND MALBEC | 2020

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL MALBEC DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % MALBEC

	20%	40%	40%
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	13 de marzo de 2020	10 de marzo de 2020	11 de marzo de 2020
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 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 –color, 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.

El Malbec del Valle de Uco se muestra con gran frescura aromática, con notas de frutos rojos y negros, muy minerales. En boca revela una acidez equilibrada y una concentración polifenólica óptima. El de Luján de Cuyo alcanzó niveles de acidez moderadamente superiores al año pasado y muy buena concentración.

ELABORACIÓN DEL VINO



Seleccionamos 14 parcelas en tres de nuestros mejores viñedos de Malbec cultivadas orgánicamente ubicados al pie de la cordillera de los Andes en Luján de Cuyo y Valle de Uco.

Las uvas de cada parcela se despallan suavemente y encuban por gravedad. Se realiza una maceración sutil durante 3 a 4 semanas utilizando remontages y delestages, proceso que puede durar entre 3 a 4 semanas. Finalizada la fermentación maloláctica se realiza un corte que se añeja durante un año en barricas de roble, 40% de primer uso y el resto de segundo uso para preservar la frescura y pureza de la fruta. La degustación en cada momento de la elaboración continúa durante la crianza y sirve para definir los momentos de trasiego.

NOTAS DE CATA



VISTA: Rojo azulado con tonos violetas.

NARIZ: Un blend de distintos Malbec de altura que presenta una paleta aromática diversa de aromas de ciruela, guinda y cereza típicos de Las Compuertas; violetas y tomillo de Paraje Altamira, moras, arándanos y romero de Los Chacayes.

BOCA: Balance complejo, con taninos untuosos y textura sedosa. Su acidez lo hace largo y jugoso, mientras que su ensamble con el roble de la barrica le hace ganar en robustez, volumen en boca y una sutil capa de aromas típicos de torrefacción.

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.

