

PETIT MANSENG

LATE HARVEST

EL YAIMA

2018



TERRAZAS
de los Andes



REPORTE DE 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.

Los vinos blancos obtenidos son muy expresivos, de perfil frutal y equilibrio en boca.

VIÑEDO

Altitud: *1.000 metros / 3280 pies sobre el nivel del mar*

Ubicación de los viñedos: *Finca El Yaima, Eugenio Bustos (Valle de Uco)*

Edad de los viñedos: *16 años*

Porcentaje de viñedos propios: *100 %*

Rendimiento: *35 - 45 qq / ha*

Densidad de plantación: *5500 plantas / ha*

Sistema de irrigación: *riego por goteo*

Sistema de conducción: *espaldero*

Sistema de poda: *cordón*

94 pts

Seleccionado Vino Dulce de Año por Tim Atkin

VINIFICACIÓN

1. Cosecha tardía de las uvas ligeramente pacificadas.
2. Suave prensado de los racimos enteros y clarificación del mosto a baja temperatura.
3. Fermentación parcial del mosto en barricas de roble francés. Obtención de un vino dulce con azúcar natural.
4. Crianza durante 16 meses en barricas de roble francés.
5. Clarificación. Filtración. Embotellado.
6. Estiba en botella durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo dorado.

NARIZ

Intenso y elegante, este Petit Manseng Late Harvest entrega aromas de miel, dulce de membrillo y damasco confitado, acompañados de notas de almendra y cáscara de quinotos.

BOCA

Se destaca por su gran fluidez y equilibrio entre sucrosidad y acidez que le otorga un final refrescante.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar junto a frutos secos y fruta blanca o tropical. Combina a la perfección con queso azul y chocolate blanco.