

MALBEC

RESERVA

2020



Vibrante y aterciopelado, este Malbec es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

VIÑEDOS

Nuestro Reserva Malbec es un blend de más de 100 parcelas de seis viñedos propios ubicados en las mejores apelaciones a lo largo de dos valles, Luján de Cuyo y Valle de Uco: Eugenio Bustos, Las Computas, Paraje Altamira, Los Chacayes y Gualtallary. Estos se encuentran a una altura de a partir de 1070 m (3510 pies) hasta los 1250 m (4101 pies) sobre el nivel del mar.

INFORME DE 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 –calor, 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.

VINIFICACIÓN

Cada terroir se maneja de modo de obtener el óptimo equilibrio para la planta, con el fin de lograr la mejor expresión del varietal en ese lugar. Se hace un preciso seguimiento de la madurez de las uvas para poder cosecharlas en su momento justo de expresión, madurez tánica y acidez.

Luego del despalillado, las uvas se maceran por separado respetando el origen. La maceración se adapta de acuerdo con su potencial persiguiendo siempre el mejor balance. La mayor parte del vino cumple el año en barricas de roble francés usadas para lograr estabilidad, fineza y complejidad.

Por otro lado, un porcentaje menor queda como componente en piletas de hormigón para preservar la fruta y la frescura. Mediante degustación se define si el vino necesita o no clarificación.

Para nosotros es importante que el vino descanse un mínimo de 6 meses en botella antes de lanzarse al consumo para que logre la plenitud de su expresión.

NOTAS DE CATA

Su vibrante expresión aromática recuerda a la frescura de la montaña. Compleja y de muchos matices, su nariz revela aromas de fruta roja y negra fresca y delicados aromas florales de violeta que se combinan notas tostadas sutiles provenientes de una madera bien integrada. En boca tiene una entrada placentera y un medio de boca voluminoso. Presenta taninos dulces y redondos y un final persistente y jugoso que recuerda a fruta roja y negra que otorga mucha frescura.

MARIDAJE



Ideal para acompañar carnes rojas o de caza, especialmente asadas a la parrilla. También es buen compañero de quesos maduros como parmesano, emmental, roquefort y de cabra. Los postres con frutos rojos o frutos secos o coco tostado van muy bien con nuestro Reserva Malbec.