

TUPUNGATO - MALBEC

2019



Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 26 de marzo de 2019

APELACIÓN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedo de Gualtallary, de aproximandamente 10 años de antigüedad. Altitud entre 1.300 a 1.400 msnm. Espaldero alto, de alta densidad: 5.550 plantas/ha. Clima continental, semiárido.

SUELC

Suelo arenoso con presencia de calcáreos y mineralidad, canto rodado en profundidad y buen drenaje.

CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha con buenos rendimientos ya que Mendoza no sufrió significativos eventos climáticos este año.

El invierno fue el más frío de las últimas cuatro temporadas. En consecuencia, la brotación entre fines de septiembre y principios de octubre fue excelente.

Podríamos decir que fue una cosecha similar a la de 2018 en cuanto a buenos rendimientos en los viñedos. Sin embargo, debido a las frescas temperaturas de marzo y abril, se obtuvieron uvas con una acidez natural significativamente mayor a la de la cosecha anterior.

CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para el 60% del vino

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino de intenso color violáceo. En nariz, expresa notas minerales como grafito y gran intensidad aromática de frutas rojas ácidas como frambuesa, cereza y grosellas, además de notas herbales frescas típicas de la región. En boca presenta buen volumen y concentración, combinado con una excelente acidez y tensión de taninos. Su final es largo, elegante y fresco.



