



FELINO

Malbec

2019

VENDIMIA
Cosecha manual
7 de marzo a 15 de abril, 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Malbec

APELACIÓN
Valle de Uco
y Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 703-1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La cosecha 2019 estuvo marcada por dos factores decisivos: la gran amplitud térmica y las precipitaciones escasas. El primero, permitió alcanzar una óptima concentración de la uva, fineza en el grano de los taninos, buena acidez y alcoholes potenciales moderados. Por otro lado, el segundo garantizó condiciones ideales durante todo el periodo de cosecha. Esta combinación permitió obtener racimos de excelente calidad. La cosecha comenzó a finales de febrero con el Chardonnay de Gualtallary, Tupungato, y concluyó a finales de abril, con el Cabernet Sauvignon de Perdriel, Luján de Cuyo, y El Peral, Tupungato.

CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 17 toneladas. Crianza en roble americano (10% nuevo) por 8 meses. Puesto en botella en febrero de 2020. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Rojo violáceo brillante con tonos negros. Aromáticamente, expresa fruta negra fresca, ciruela y notas de grafito. En boca es persistente, equilibrado y dulzura de taninos. Destaca la energía de este vino.

