

BRAMARE

Malbec

VALLE DE UCO

2018

VENDIMIA
Cosecha manual
15 de marzo a 10 de abril de 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Malbec

APELACIÓN
Valle de Uco

VIÑEDO

San Carlos, Tupungato y Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Altura entre 1.000 a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos muy heterogéneos en su composición, arenosos y con presencia de manchas pedregosas. Presentan una importante pendiente, lo que favorece el drenaje. Estos factores conjugados con las noches frías arrojan como resultado frutos con alta concentración de colores y sabores.

CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración. Se dio inicio a la cosecha el 16 de febrero con el Chardonnay de Los Árboles, Tunuyán y finalizó el 20 de abril con el Cabernet Sauvignon de El Peral, Tupungato.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 18 meses en barricas de roble francés nuevo (25%) y combinación de segundo uso (75%). Puesto en botella en noviembre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color profundo y brillante, con tonos violáceos y oscuros. En nariz es fresco y complejo, con aromas que recuerdan a moras, fruta negra, ciruelas y toques terrosos. En boca goza de gran estructura, con taninos firmes que, al combinarse con su acidez, convergen en un vino jugoso y fluido.

