



ARAUCANA Azul 2019

Araucana Azul es un blend de barricas. Elegimos las barricas que mejor elegancia muestran, de nuestros vinos del sector Sur del viñedo, donde el mayor contenido calcáreo del viñedo resulta en mayor potencia y expresión.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Región Valle Azul, Patagonia, Argentina - Viñedo Araucana

Suelos franco arenoso de origen aluvial, eólico y volcánico. Alto contenido de carbonato de calcio en su composición.

Tipo de plantación Espaldero alto.

Densidad 5.000 plantas/ha.

Producción (kg/hectárea) 5.000 kg/ha

Antigüedad El viñedo Araucana tiene 22 años.

RESUMEN DE COSECHA

Nuestra primera cosecha en este terruño inexplorado y único de Ribera del Cuarzo. Llamamos a esta cosecha: "La introducción".

La cosecha de 2019 en Río Negro fue generalmente considerada como un año excepcional para la producción de vinos. La región experimentó condiciones climáticas favorables durante toda la temporada de crecimiento, lo que permitió la producción de uvas de alta calidad y vinos con características sobresalientes.

El año comenzó con un invierno suave, seguido de una primavera seca y templada. Esto ofreció un excelente comienzo para la temporada de crecimiento, con una brotación robusta y un crecimiento óptimo de las vides. El clima favorable persistió a lo largo del verano. Las condiciones secas en Ribera del Cuarzo, junto con cuidados prácticas de manejo de viñedos, resultaron en una excelente salud y madurez de las uvas.

La cosecha de 2019 en Río Negro fue especialmente destacada por su concentración de sabores y una notable acidez natural. El periodo prolongado de maduración permitió que las uvas desarrollaran aromas y sabores complejos manteniendo la frescura y acidez.

INFORMACIÓN DEL VINO

Blend 50% Malbec, 40% Merlot, 10% Petit Verdot

Tipo de Cosecha Manual en cajas de 13 kg

Edad de las barricas 40% nuevas - 30% segundo uso - 30% tercer uso

Crianza Roble Francés (12 meses)

INFORMACIÓN ADICIONAL

Nombre del Productor Bodega Ribera del Cuarzo

Viticultor Felipe José Menéndez

Enólogo & Agrónomo Ernesto Bajda

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 14%

PH 3,5%

Azúcar Residual 3g/l

Acidez T:6,71



RIBERA DEL CUARZO

Contacto: hospitality@bodegariberadelcuarzo.com

 [riberadelcuarzo](https://www.instagram.com/riberadelcuarzo)