



VIÑEDOS

Los Chacayes, Valle de Uco.

- **Ubicación y altitud:** 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar.
- **Clima:** 250/300 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos, cálidos con noches frescas.
- **Suelo:** Rocoso y poco fértil. Las rocas se mezclan con arena gruesa y un poco de limo. Suelos permeables.
- **Estilo de vinos:** Color intenso. Notas especiadas y minerales profundas. Taninos pronunciados.

Agrelo, Luján de Cuyo.

- **Ubicación y altitud:** 40 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 950 metros (3,117 pies) sobre el nivel del mar.
- **Clima:** 200 mm de precipitaciones anuales. Clima semiárido y ventoso. Inviernos fríos y veranos cálidos. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.
- **Suelo:** Franco limoso profundo.
- **Estilo de vinos:** Notas frutadas frescas como ciruelas. Estructura media y taninos suaves.



VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas a la bodega en bins de 300 kilos. En la bodega, la uva se recibe en una cinta de selección para asegurar la calidad y luego es despalillada, enviándola a piletas de concreto donde macera en frío durante 3 días a 10°C. La fermentación alcohólica se produce con levaduras seleccionadas durante 7 días con temperaturas que no superan los 27 °C (80°F). Una vez terminada la fermentación sigue la maceración post-fermentativa durante 20 días más. Finalmente, se separa el vino de las pieles y se realiza la fermentación maloláctica de forma espontánea en piletas de concreto. Finalmente, el vino se traslada barricas de roble francés donde descansa durante 10 meses en barriles de segundo y tercer uso. Pasado este tiempo, se realiza el corte o mezcla final con los mejores componentes y se estiba en botella durante al menos 4 meses previo a salir al mercado.



VENDIMIA 2022

Comenzamos con una primavera fría y seca, con temperaturas medias 2° C por debajo de las del año anterior. Hubo heladas tardías durante octubre, que en algunos sectores afectaron la floración y cuaje. La primera quincena de enero comenzó con una ola de calor, y hacia el final de este mes comenzamos a tener precipitaciones recurrentes que continuaron en febrero y principios de marzo. Esto dio como resultado un diciembre, enero y febrero más lluviosos que la media, pero con un buen manejo del viñedo logramos una fruta precisa y una frescura deliciosa. Tuvimos rendimientos menores debido a eventos de heladas generalizadas en todo Mendoza a principios de noviembre. Estas disminuciones en la producción han llevado a aumentos notables en la calidad de nuestros tintos que se destacan por su gran cuerpo e intensidad. Las condiciones fluctuantes de cada vendimia hacen que cada añada tenga resultados particulares y estamos convencidos que los vinos 2022 se destacarán. El cambio climático está presente y nos empuja a actuar y adaptarnos para seguir en el camino de la excelencia.



Certified



NOTAS DE CATA

Vista: color rojo con destellos violáceos.

Nariz: las fresas y frutas rojas se entrelazan con algunas frutas negras, algo mineral y con notas de tiza, aparecen también notas de especias como el tomillo y cedrón del campo.

Boca: es un vino intenso y robusto, la mezcla lo hace complejo, con una acidez equilibrada, que lo convierten en un vino suave y muy elegante. De final persistente y muy elegante.



MARIDAJE Y SERVICIO

Servicio: Servir a 15°-17°C (59°-63°F) y guardar en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz. No es necesario decantar.

Maridaje: estofado de cordero con suaves especias como el comino y la canela.



INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 13,8%
Acidez total (H2SO4): 3,68 g/l
Azúcar residual: 2,52 g/l
pH: 3,55
SO2 libre: 30 ppm



INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 80% Malbec de Los Chacayes, 15% Bonarda de Agrelo, 5 % Petit Verdot de Agrelo.
Selección de clones: Masal.
Rendimientos: 8000-12000 Kg/ha.

EQUIPO

Equipo enológico: Juan Pablo Solís, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

