



135 Aniversario

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

VIÑEDO

Ubicación: Finca La Vasconia (Villa Atuel, San Rafael-Mendoza). altitud 515 msnm. Suelo franco arenoso.

Conducción: Conducción en espaldera con manejo de canopia.

Rendimiento: 6 t/ha.

Cosecha: Manual en cajas de 20 kg.

Fecha de Cosecha: Abril. La maduración se determina por degustación de la uva, corroborada por análisis químico en laboratorio. La cosecha se realiza una vez alcanzada la madurez óptima de los taninos.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Selección de racimos, molienda enfriado, encubado y macerado durante 4 días a 7 °C antes de la fermentación alcohólica, luego fermentado con levaduras seleccionadas durante 15 días a temperaturas entre 22 °C y 26 °C, dejándolo 10 días en contacto con sus hollejos, una vez finalizada la fermentación alcohólica. El vino realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble.

CRIANZA

Estabilizado naturalmente bajo la responsabilidad del contacto directo con las lías finas, que mediante la técnica de batonnage, efectuada en la barrica, permite lograr la complejidad que le otorga la autólisis de levaduras, ya que se generan de esta forma compuestos naturales que protegerán al vino durante su maduración.

Producción: 5320 botellas/año.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

18 – 20 °C

NOTAS DE CATA

A la vista nos encontramos con un vino que presenta una correcta evolución relacionada a su edad, de color rojo rubí oscuro, con bordes granate, de lágrima densa. En nariz, es un vino complejo, en donde resaltan aromas terciarios; si entramos más en detalle, se percibe cassís, especias, vainilla, tabaco y fruta dulce. En boca nos sorprende un vino suave, de gran cuerpo y taninos sabrosos, que presenta un ligero calor en su largo final y excelente equilibrio. Haciendo un resumen general nos encontramos frente a un varietal de gran personalidad y fina elegancia.

Enólogo: Héctor Renna

