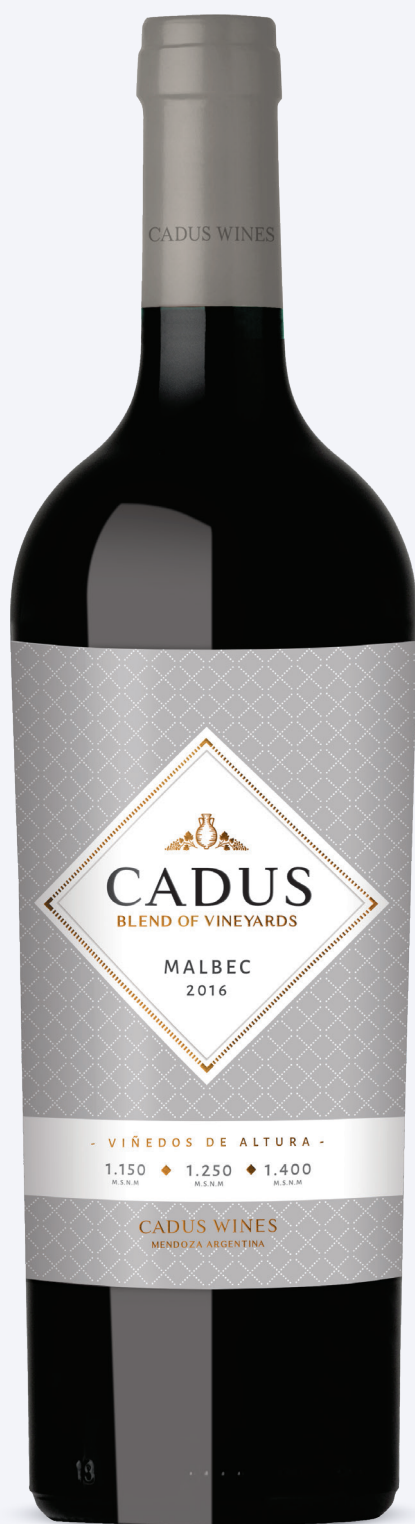


CADUS

BLEND OF VINEYARDS

MALBEC

2016



VARIETAL

Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual. 22 de marzo de 2016 en Alto Agrelo, 7 de abril en Los Chacayes y 15 de abril en Los Árboles.

APELACIÓN

Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDO

Combinación de tres viñedos en donde el factor diferencial es la amplitud térmica dada por sus diferentes alturas: **Alto Agrelo:** 1.150 msnm, **Los Chacayes:** 1.250 msnm, **Los Árboles:** 1.400 msnm. Clima continental, semiárido.

SUELO

Alto Agrelo: suelo franco-arenoso, con presencia de calcáreo, de excelente drenaje y muy pobre en materia orgánica.

Los Chacayes: suelo de origen aluvional y poco profundo, con presencia de rocas sedimentadas con calcáreo.

Los Árboles: suelo pobre, de profundidad variable entre 30 a 70 cm, con mix de cantos rodados de distintos tamaños.

CICLO VEGETATIVO

La cosecha del 2016 fue una de las más frías y, al mismo tiempo, la más escasa. El fenómeno de El Niño, produjo un retraso de veinte días en todos los estadios fenológicos, desde la brotación. Como producto de esto, se cosechó tres semanas más tarde de lo habitual. Sin embargo, debido a la escasez de uvas, este proceso fue rápido y concentrado. Un inusual zonda a mediados de marzo contribuyó a que se lograsen las condiciones óptimas para cosechar mejor las uvas. Así, la cosecha que comenzó casi tres semanas más tarde finalizó una semana antes de lo usual.

Afortunadamente, tanto en marzo como en abril, el clima continuó siendo frío, pero levemente más seco que en enero y febrero. Hacia fines de abril, junto con la llegada de anticipadas nevadas, la cosecha tuvo su fin.

CRIANZA

Crianza en barricas de diferentes usos durante 12 meses.

ALCOHOL 14,5%

ACIDEZ 5,9

PH 3,62

AZÚCAR 2,2

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Los rasgos distintivos de cada viñedo se conjugan para revelar con elegancia la personalidad de este blend de Malbec de color rojo sangre, de muy alta intensidad. En nariz, Agrelo otorga el aroma a fruta roja como ciruela y notas florales de violetas, con taninos marcados. Los Chacayes se caracteriza por su especiado intenso, tal como poleo, menta y frutas rojas como frambuesas. Por último, Los Árboles le aporta frutas negras ácidas como cassis y moras, fluidez y una columna vertebral que le da un largo especial. Es un vino armónico, elegante y complejo.



CADUS WINES

www.caduswines.com