

# CADUS

## APPELLATION

TUPUNGATO - MALBEC

2017



### VARIETAL

Malbec

### VENDIMIA

Cosecha manual, 3 al 8 de abril de 2017

### APELACIÓN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

### VIÑEDO

Viñedo de Gualtallary, de aproximadamente 10 años de antigüedad. Altitud entre 1.300 a 1.400 msnm. Espaldero alto, de alta densidad: 5.550 plantas/ha. Clima continental, semiárido.

### SUELO

Suelo arenoso con presencia de calcáreos y mineralidad, canto rodado en profundidad y buen drenaje.

### CICLO VEGETATIVO

Luego de la vendimia 2016, la del 2017 fue la más escasa en cuanto a rendimientos. Sin embargo, a pesar de esto, la calidad fue muy alta.

Hacia fines de septiembre, intensos fríos afectaron las variedades de brotación temprana, disminuyendo fuertemente su productividad. Asimismo, como consecuencia de este fenómeno, los racimos fueron más pequeños a lo que normalmente se acostumbra, y presentaron ciertas anomalías de formación.

El envero se adelantó diez días, siendo así el más largo de los últimos veinticinco años. En consecuencia, la cosecha también fue adelantada para lograr uvas con mayor acidez y frescura.

Si bien enero y febrero fueron calurosos, marzo y abril se caracterizaron por ser levemente más frescos de lo normal. En consecuencia, en ciertas zonas, la madurez azucarina se detuvo cuando estos fríos comenzaron. Así, finalizamos la vendimia veinte días antes de lo que determinan los registros históricos como promedio y antes de las lluvias. Fue una vendimia de sol y fruta. Debido a lo temprano que recolectamos las uvas, esta cosecha se distinguió por su frescura, dando como resultado vinos de mayor volumen en boca y concentración.

### CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para el 60% del vino.

ALCOHOL 14,6%

ACIDEZ 6,0

PH 3,59

AZÚCAR 3,0

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo violáceo intenso. Presenta intensidad aromática de frutas negras como cassis, sauco y mora, y notas minerales como grafito. En boca presenta buen volumen y concentración combinado con una excelente acidez y tensión de taninos. Su final es largo, fresco y elegante.



CADUS WINES

[www.caduswines.com](http://www.caduswines.com)