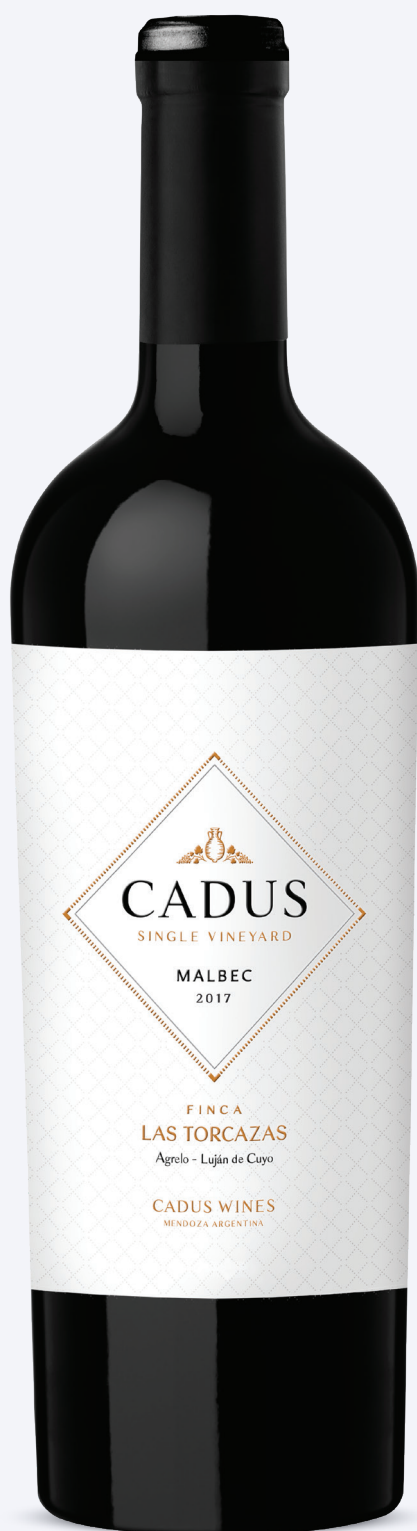


CADUS

SINGLE VINEYARD

FINCA LAS TORCAZAS - MALBEC

2017



VARIETAL

Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 27 al 29 de marzo de 2017

APELACIÓN

Finca Las Torcasas, Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Finca Las Torcasas, Alto Agrelo. Viñedo plantado en 2006, a una altitud de 1.150 msnm. Espaldero alto, de alta densidad: 5.000 plantas/ha, riego por goteo. Clima continental, semiárido.

SUELO

Suelo de origen aluvional con abundante presencia de canto rodado. Posee buen drenaje, presencia de calcáreo y bajo contenido de materia orgánica.

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 nuevo [45%] y combinación de segundo y tercer uso [55%] durante 24 meses.

ALCOHOL 15%

ACIDEZ 6

PH 3,7

AZÚCAR 2,8

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino de color rojo intenso con tintes violáceos. Sus notas aromáticas predominantes son florales como violetas. Luego aparecen frutas rojas frescas como frambuesas, ciruelas y especias. Su madera está muy integrada en nariz y le confiere volumen y cuerpo, además de ciertas notas de complejidad. Su boca es jugosa, fresca y larga, con una acidez equilibrada y elegante, y buen volumen de boca.



CADUS WINES

www.caduswines.com