

Antonio Mas

NÚCLEO MALBEC

ENÓLOGO Antonio Mas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedo N° C16577 registrado ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura, proveniente de Cuartel 4 de Finca La Arboleda, a 950 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDO

Plantado en el año 2000, con un clon de Cote Rouge de Malbec, conducido en pie franco en espaldera alta. Pendiente de 3% por metro. Distancia de plantación 1,5 metros por 2,5 metros. Densidad de plantación 2666 plantas por hectárea. Riego por goteo y fertirrigación. Viñedo conducido en cordón pitoneado. Malla antigranizo. Orientación de la plantación NE SO.

MANEJO DEL VIÑEDO

Saturación del horizonte de humedad durante meses de agosto a octubre, disminuyendo paulatinamente la frecuencia e intensidad de los mismos hasta el mes de diciembre donde el cultivo es sometido a un stress hídrico controlado en consonancia con los parámetros climáticos que se toman diariamente hasta la cosecha. Durante el envero, en la cara E del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos defectuosos y brotes mal posicionados. Sistema nutricional del viñedo se analiza en dos épocas del año. Terminado el cuaje y en el pre-envero. De acuerdo a los resultados del mismo se formulan los elementos que son específicamente necesarios para cada cultivo en cada área. Los mismos se aplican por fertirrigación y pulverizaciones de los microelementos que se necesitasen para ser absorbidos foliarmente.

CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica de en los meses de envero de la vid. Precipitaciones promedio 180/200 mm anuales, con mayor ocurrencia en primavera. Inviernos con presencia de Nieve de hasta 12 cm. de promedio. Baja humedad relativa durante el verano (35 a 45%). Brisas de 8 a 10 km. intensidad durante la tarde noche en dirección N a S. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de invierno 7° y -14°. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de verano 38° y 7° (en las noches).

SUELOS

Suelos formados en la era mezozoica triásico superior. Profundos. Sin presencia de gravas ni guijarros en el horizonte. De textura fina a moderadamente fina.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

COSECHA

La oportunidad de la misma se determina en cada variedad y lote por muestreos de granos tomando en cuenta los siguientes parámetros físicos y químicos: peso del grano, azúcar, PH y acidez total. Además se hace degustación sensorial de lo hollejos. Manual, en cajas de 16 kilos cada una. Se lleva adelante en horas frescas, para que ingresen a bodega con la mínima temperatura.

RENDIMIENTO POR HA: 60 qq/ha



VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas son clasificadas en una mesa de selección y despalilladas. Durante 48 horas las mismas son sometidas a temperaturas de entre 10 grados en una maceración pre-fermentativa, para luego al aumentar la temperatura sembrarlas con levaduras seleccionadas. Luego de 12 / 14 días, cuando el vino llega a rastros de azúcar se llevan a cabo dos destilados, se desborra y prensa. Se espera a que realicen la fermentación maloláctica en forma natural. Una vez concluida la misma el vino va pasando por barricas nuevas y de segundo uso de poro medio fino y tostado medio por periodos de 6 meses 50% de origen francés y 50% de roble americano. Al cabo de un año se junta toda la masa vinica y se estabiliza en el segundo invierno naturalmente. Concluida esta etapa se filtra en forma leve antes del fraccionamiento. Luego se conserva en cava a temperatura y humedad relativa controlada.

MALBEC 2014

Tim
Atkins
2017

89
points

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo con tonos violáceos, límpido, brillante y profundo.

NARIZ: Frutal característica de la variedad, de gran intensidad y equilibrada con la madera. Persistente en el tiempo.

BOCA: Gran complejidad, agradable ataque, con equilibrio de acidez. Taninos suaves y dulces. Gran persistencia