

Antonio Mas

NÚCLEO BLEND

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 945 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Malbec y Cabernet Sauvignon plantados en el año 2000, conducidos en pie franco en espaldera alta. Pendiente de 3%. Distancia de plantación 1,5 metros por 2,5 metros. Riego por goteo y fertirrigación. Viñedos conducidos en cordón pitoneado. Malla antigranizo. Orientación de la plantación NE SO. Densidad de plantación 2666 plantas/ha.

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 y la respuesta a los mismos del viñedo hasta la cosecha. Durante el invierno, en la cara E del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos y brotes defectuosos. Sistema nutricional del viñedo se analiza en dos épocas del año. Terminado el cuaje y en el pre-invierno. 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/o en forma foliar.

CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica de en los meses de invierno 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

50% Malbec / 50% Cabernet Sauvignon

COSECHA

La oportunidad de la misma se determina en cada variedad 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 Malbec / 40 qq/ha Cabernet Sauvignon



VINIFICACIÓN

Ambos varietales se vinifican por separado. Las uvas Malbec son clasificadas en una mesa de selección y despalilladas. Durante 48 horas las mismas son sometidas a temperaturas de entre 10 grados para luego al aumentar la temperatura sembrarlas con levaduras seleccionadas. Las uvas Cabernet Sauvignon son clasificadas en una mesa de selección, pasan al tanque de acero inoxidable y se siembran con levaduras seleccionadas. Luego de 12 días, cuando el vino llega a rastros de azúcar se llevan a cabo dos delestages, se desbora y prensa. Se espera a que realicen la fermentación maloláctica en forma natural. Una vez concluida la maloláctica el Malbec va pasando por barricas nuevas y de segundo uso de poro medio fino y tostado medio por períodos de 6 meses de origen americano y francés.. El Cabernet Sauvignon pasa durante 6 meses por barricas de roble francés grand chau de poro fino a moderadamente fino. Al cabo de un año se realiza el corte de Malbec y cabernet Sauvignon 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.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo, límpido, brillante y profundo.

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

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