



ALCOHOL: 14.1
ACIDEZ: 5.46
PH: 3.7
AZÚCAR: 2.48

ALMARADA ES LA EXPRESION DE SU APRENDIZAJE CONTÍNUO SOBRE LA NATURALEZA, SELECCIÓN CLONAL, SUELO Y CLIMA. LA PALABRA SIGNIFICA LA FUSIÓN DE “ALMA” Y “ARADA” QUE REPRESENTAN LA UNIÓN ENTRE EL ALMA Y LA AGRICULTURA.

Antonio Mas nació en Mendoza, estudió Agronomía en la Universidad Nacional de Cuyo y, desde entonces, dedicó sus días al estudio de los distintos clones de los variedades que cultivaba y vinificaba y es un experto en su campo.

En 1992 Antonio creó su primer bodega boutique: Finca la Anita. Se focalizó en el concepto de Chateau Francés: viñedos de gran pureza genética y varietal, identificación de clones de las distintas variedades y cultivar las uvas y vinificarlas en el mismo lugar en el que se producen, de parcelas específicas, verdaderos single vineyards.

Sin más opciones en el mercado, en 2010 Antonio comenzó a desarrollar su propia maquinaria e incluso tuvo que importar barricas por sus propios medios ya que no se conseguían de otro modo. Desarrolló un nuevo viñedo en Tupungato ubicado a 1100 metros sobre el nivel del mar. El resultado fue el nacimiento de las bodegas boutique en la Argentina, término con el que nunca se sintió cómodo. Antonio Mas se ha posicionado como uno de los winemakers más emblemáticos de la Argentina, gracias a la experiencia enológica acumulada en los últimos 50 años y su bodega Antonio Mas Wines representa el sumo de su carrera.

ALMARADA MALBEC 2017

90 POINTS
JAMES
SUCKLING

89 POINTS
Tim
Atkin

ENÓLOGO: Antonio Mas

ORIGEN: Tupungato (Valle de Uco, Mendoza)

VARIETAL: 100% Malbec

VIÑEDO:

Se implantó en el año 2000 con un clon de Cote Rouge Malbec, conducido en espaldera alta. Densidad de plantación 1,5 m POR 2,5m. Riego por goteo y fertirrigación. Cordón pitoneado. Orientación NE-SO de la plantación.

SUELO:

El suelo se formó durante la era Mesozoica a finales del período triásico. Suelo profundo y de textura fina, sin la presencia de grava ni de piedras en el horizonte.

VINIFICACIÓN:

Se utilizaron bines de 16 kilos para cosecha manual de las uvas. Luego de la vinificación, se crió el vino durante 6 meses en bodega usada para preservar la frescura de la fruta y la pureza del terroir.

NOTA DE CATA:

Aromas intensos de ciruela dan lugar a un paladar lleno de frescura. En boca, se combinan los amables taninos con sabores de arándanos secos y chocolate con cáscara de naranja. Gran balance y complejidad.