

# LA ARBOLEDA MALBEC



## VIÑEDO

Plantado en el año 2000, con un clon de Cote Rouge de Malbec, en pie franco y espaldera alta.

Distancia de plantación; 1,5 metros por 2,5 metros. Riego por goteo y fertirrigación.

Viñedo conducido en cordón pitoneado. 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. Durante el envero, en la cara Este del mismo, se lleva a cabo un deshoje del orden del 40%, con raleo de racimos defectuosos.

## CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica durante 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%), con brisas de 8 a 10 km de intensidad, durante la tarde noche en dirección N a S. Máximas y mínimas absolutas de los meses de invierno: 7° y -14° respectivamente. Máximas y mínimas absolutas de los meses de verano: 38° y 7° respectivamente (en las noches).

## VINIFICACION

Las uvas cosechadas son clasificadas en una mesa de selección y despalilladas. Durante las primeras 48 horas, las mismas son sometidas a temperaturas de entre 10 y 14° , y luego se siembran con levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación. Cuando finaliza la fermentación alcohólica, es decir, el vino llega a rastros de azúcar, se llevan a cabo dos delestage, se desborra y se prensan de los orujos. Se espera a que realicen la fermentación maloláctica en forma natural. Luego el vino pasa por barricas nuevas de primer y segundo uso, de poro medio fino y tostado medio por períodos de 12 meses. Posteriormente se hace una filtración leve de los vinos para ser estibados en cavas de bodega a temperatura y humedad relativa, controlada.

**WINEMAKER:** ANTONIO MAS

## DATOS TECNICOS

**Variedad:** 100% malbec

**Tiempo en barricas:** 50% del vino durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

**Año:** 2021

**Región:** Valle de Uco, Mendoza.  
(945 metros snm)

**Grado alcohólico:** 14.2%

**Acidez total:** 6 gr/ltr

**Ph:** 3,6

## NOTAS DE CATA

### Vista

Rojo con alos violaceos, límpido, brillante y profundo.

### Nariz

Intensa, frutal característico de la variedad. Persistente en el tiempo.

### Boca

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

**Temperatura de servicio:** 15°

**Maridaje:** Asado argentino, carnes de caza.

**Potencial de guarda:** 10 años.

