

ALBA EN LOS ANDES

La Mujer



Varietal: 85% Malbec – 15% Cabernet Sauvignon

Región: San Pablo (Tunuyan, Valle de Uco) y Anchoris (Luján de Cuyo).

Viñedo: el viñedo de Malbec nace en la finca de San Pablo a 1.500 metros sobre el nivel del mar. Posee un sistema de conducción de espaldero bajo y un rendimiento por hectárea de 7.000 kilogramos. Por su parte, la finca del Cabernet Sauvignon es un parral antiguo ubicado en Anchoris a 950 metros sobre el nivel del mar. Posee un rendimiento bajo de 4.000 kilogramos por hectárea, propio de plantas añosas de producción limitada y gran calidad.

Suelos: el viñedo de Anchoris tiene una composición franco-arcillosa, mientras que la finca de San Pablo posee principalmente arenosa con piedra calcárea, otorgando gran complejidad al vino.

Rendimiento por hectárea: 4.000 a 7.000 kilogramos por hectárea.

Cosecha: Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. El Malbec fue cosechado en dos momentos distintos – segunda quincena de marzo y primera quincena de abril – para obtener matices variados y complejos. En el caso del Cabernet Sauvignon, fue cosechado la primera semana de marzo.

Vinificación: luego de una maceración pre-fermentativa, los vinos fermentan con levaduras indígenas (naturales) en piletas pequeñas de cemento de 5.000 kilos. La fermentación dura 10 días aproximadamente a una temperatura promedio de 26° C. El vino es criado por 24 meses en barricas de segundo y tercer uso de roble francés y americano.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14,90%

Acidez Total: 6,36 grs/lt

PH: 3,68

Azúcar: 2,95 grs/lt

NOTAS DE CATA:

Vino de profundo color rojo violáceo con tonos rubí. Su nariz es sumamente intensa, repleta de aromas a ciruela fresca, moras y pimienta negra. Una vez que reposa en la copa aparecen complejas notas florales y caramelo de leche. Posee un paso amplio por boca, destacándose los sabores frutales y apareciendo una singular mineralidad propia del Terroir. Es un vino que evoluciona minuto a minuto y queda por largo rato en el paladar luego de beberlo.

Safra 2015. Prova na Amigos e Vino em 27/10/2017.