



www.fincaelorigen.com @fincaelorigen

FINCA EL ORIGEN

FINCA EL ORIGEN

*Estate Blend*

2016

*Así como la unión del mar y la tierra creó la increíble cordillera de los Andes, cuya base oculta tesoros del mar fosilizados que evidencian su formación, este blend es el tesoro resultante de la unión de dos potentes variedades: el Cabernet Sauvignon, rey de las variedades tintas, y el Malbec, variedad emblemática de Argentina.*

### Vendimia 2016

La cosecha 2016 estuvo marcada por el fenómeno del Niño, que dio lugar a un año frío y húmedo y dejó los rendimientos más bajos en 56 años. A pesar de las dificultades, nuestras vides se mantuvieron sanas gracias a que durante un año trabajamos en un meticuloso programa de desbrote y deshoje para favorecer la ventilación y prevenir enfermedades causadas por hongos. El resultado fueron excelentes vinos con alcoholes más bajos y una menor madurez fenólica que redundó en aromas más sutiles, cuerpo más ligero y niveles de acidez superiores.

### Viñedos

Las uvas de este vino de un único viñedo (*single vineyard*) provienen de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, a los pies de la cordillera de Los Andes (1.200 m.s.n.m.). Los suelos, de fertilidad media a baja, tienen muy buen drenaje. Debido a la altitud, existe una gran amplitud térmica entre el día y la noche. Los viñedos son saludables por naturaleza, gracias a las brisas cálidas y secas que corren durante la primavera y el verano. En la actualidad, Chacayes es considerado uno de los mejores terruños para nuestra variedad emblemática.

### Vinificación

Las uvas se cosecharon manualmente durante las frescas horas de la mañana, lo que permitió una maceración pre-fermentativa natural en tanques de concreto durante 5-7 días, a 11°C, seguida de 10 a 12 días de fermentación alcohólica, durante la cual se manejó diariamente la extracción mediante remontajes y pisoneos manuales. Los componentes de la mezcla se elaboraron por separado, incluida la crianza durante 8-10 meses en barricas de roble francés y americano, de las cuales 30% eran nuevas. Finalizado el proceso de vinificación y previo a una clasificación de las calidades obtenidas, se decidió la mezcla final: 55% Cabernet Sauvignon y 45% Malbec.

### Notas de cata

Este *blend* se presenta con gran intensidad de color. Es un vino concentrado y perfumado, en el que se destacan las notas florales a violeta y lavanda, combinadas con especias como pimienta, regaliz y vainilla. En boca se perciben notas a menta y frutas negras como moras y arándanos. Es un *blend* redondo, persistente y de taninos aterciopelados. Se destaca por la buena integración de la madera y por su elegante equilibrio.

### Maridaje y servicio

Acompaña muy bien carnes de cerdo, pollo grillado, verduras al wok, pastas y platos agriodulces. Servir entre 16 y 18°C.

EL ORIGEN IMPORTA

*Vinos argentinos que respetan su origen.  
Vinos con principios*

ALC 13,5 %

pH 3,76

TA 5,6 g/L

*Enólogo: Gonzalo Bertelsen*

Safrá 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.