

CRU D'EXCEPTION

MALBEC



Durante la década de 1990, surgieron en el paisaje bordelés los “vinos de garaje” con las características siguientes: elaborados a partir de uva muy concentrada, de un micro terroir de rendimiento muy bajo por raleos en verde, se vinifican en un garaje en tanques o foudres de pequeño tamaño según un protocolo minucioso, hecho a medida. Concebidos como perfumes, estos vinos son concentrados, complejos y de alto potencial de guarda. En el año 2000, la familia Deicas empieza a elaborar vinos varietales de este mismo estilo “haute couture”. Así nació la línea Cru d'Exception.

UNA PRODUCCIÓN LIMITADA AL VIÑEDO...

Para elaborar el Cru d'Exception Malbec, se eligió un terroir a los pies de la precordillera de los Andes, en la región de Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. La finca, de suelo franco arenoso, tiene más de 100 años y ofrece condiciones ideales para dar uvas perfectamente balanceadas a nivel de acidez, azúcar, taninos y aromas. Se maneja una producción muy limitada con un rendimiento de apenas 4.000 kgs por hectárea.

... PARA UNA ELABORACIÓN DE PRECISIÓN

Los racimos seleccionados se trasladan con cuidado en cajas de 12 kgs hasta la bodega, donde se desgranen a mano. Las bayas son seleccionadas una por una antes de ponerse en un foudre de 50 hectolitros. Durante varios días, se realiza una maceración fría de los granos enteros.

Cuando las levaduras naturales de la uva arrancan la fermentación, se intensifican los pigeages, consistentes en mezclar los granos con el mosto, siempre en forma manual. El proceso de maceración continua una vez finalizada la fermentación alcohólica por dos o tres semanas más logrando una extracción intensa de los polifenoles de cáscaras y semillas.

Luego, el vino se descuba a barricas de robles francés sin uso y se produce naturalmente la fermentación maloláctica. Un periodo de crianza en las mismas barricas entre 18 y 24 meses completa el proceso de elaboración.

Para terminar, el vino se embotella sin recibir ningún tratamiento de terminación y sin filtrar, de acuerdo a las más tradicionales prácticas.

NOTAS DE CATA

El Cru d'Exception Malbec se destaca por su color intenso y profundo en sus tonalidades moradas. A la nariz, sobre un fondo anisado, se revelan notas de confitura de frutos rojos y también aromas a ciruela, cerezas negras, pasas y especias.

En la boca, la entrada es contundente, tiene mucho volumen y taninos firmes. Despliega una apreciable acidez que anuncia y apunta a una larga guarda.

Se recomienda servirlo a una temperatura entre 13 y 17°C para disfrutarlo a una temperatura entre 16 y 20°C. Se recomienda también de decantar una hora antes de servir.



www.familiadeicas.com

[f / familiadeicas](https://facebook.com/familiadeicas)

[@/bodegafamiliadeicas](https://instagram.com/bodegafamiliadeicas)