

COSECHA 2023

VARIEDADES

Malbec 100%

ENÓLOGO

Santiago Deicas, Winemaker

VIÑEDO DE ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza.
Argentina.

ALTURA SOBRE EL MAR

Entre 1.000 Y 1.250 m

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Ubicado en el Valle de Uco, donde la altitud garantiza temperaturas moderadas y noches frías, fundamentales para una maduración lenta y equilibrada. Esta frescura prolongada en el viñedo permite una excelente retención de acidez natural, intensificando la expresión frutal y aportando una vibrante energía al vino. Similar a lo que logramos en Uruguay con la influencia costera, esta condición favorece la concentración de sabores y taninos sedosos, dando lugar a un Malbec de gran frescura y profundidad.

DETALLE DE VENDMIA

La añada 2023 estuvo marcada por condiciones climáticas secas y templadas, favoreciendo una maduración equilibrada y una sanidad excepcional en la uva. Los rendimientos fueron naturalmente reducidos debido a una intensa helada primaveral en 2022, lo que resultó en una mayor concentración de sabores y una notable expresión varietal.

SUELO

Pedregoso y de escasa fertilidad, con presencia de arena gruesa y limo, altamente permeable, lo que favorece un buen drenaje y concentración del Malbec.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Maceración prolongada para extraer la mayor expresión de fruta y estructura.

GUARDA

Piletas de hormigón y un 20% pasa por barricas de roble francés de segundo uso

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir ahora o en los próximos 5 a 10 años

NOTA DE CATA

Color rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz, presenta intensas notas de frutas negras como moras y ciruelas, con toques florales y sutiles notas de especias y vainilla provenientes de su crianza en roble. En boca, tiene una entrada jugosa y fresca, con taninos sedosos y un final largo y equilibrado.

