

VISTALBA®

VISTALBA CORTE B 2017

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

68% Malbec / 18% Cabernet Sauvignon / 14% Bonarda

· VIÑEDOS ·

Finca Vistalba.

Apelación: Lujan de Cuyo - Mendoza.

Sub - apelación: Vistalba.

· TERROIR ·

Suelo de origen aluvional con una capa superior de composición franco arcillo limosa, y luego el perfil es dominado por un conglomerado con abundante presencia de canto rodado y cubierto por una capa de carbonato de calcio.

Malbec proveniente del Cuartel N° 3 y 4 con una profundidad de la capa superior de unos 60 cm. Bonarda proveniente del Cuartel N° 2 con una profundidad de la capa superior de unos 40 cm. Cabernet Sauvignon proveniente del Cuartel n° 7 con una profundidad de 40 cm y mayor porcentaje de arcilla que en los anteriores.

› Riego: Superficial, conducido en la hilera por surco.

› Altura: 995 msnm.

› Año de Plantación: Malbec 1.948 / Bonarda: 1.948 / Cabernet Sauvignon: 1.999

› Tipo de Manejo: Canopia de mediana a baja densidad, buscando iluminar los racimos con luz indirecta, y proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos con labranza tradicional y permitiendo la coexistencia de centeno hilera por medio. Manejo Sustentable, evitando el uso de herbicidas y pesticidas. En las tres variedades la Poda es tipo Guyot Doble.

· VINIFICACIÓN ·

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Fecha de Cosecha: Malbec: 02 y 03 de Abril / Cabernet Sauvignon: 25 de Marzo / Bonarda 13 y 14 de Abril.

› Elaboración: Tradicional, fermentado en vasijas de cemento, sin epoxi. Maceración prefermentativa en frío durante 3 días, trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos.

› Temperatura de Fermentación 25°C. Además se hicieron microvinificaciones en Barricas.

Crianza en fudres de 35 hl, barricas de 225 ltrs y pipones de 500 ltrs de Roble Francés durante 15 meses, un 30 % corresponde a barricas nuevas.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo granate.

› Aroma: Se destacan ciruelas rojas maduras, con notas de duraznos orejones desecados y frutos secos.

› Boca: De entrada dulce, buena estructura y acidez. Taninos aterciopelados. Final largo y persistente.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,2 %.

› Acidez Total: 5.6 g/l.

› Azúcares Reductores: 2.12 g/l.

› pH: 3,65

