

VISTALBA®

VISTALBA CORTE B 2019



· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

Malbec 68% - Cabernet Sauvignon 23% - Bonarda 9%

· VIÑEDOS ·

Finca Vistalba.

Apelación: Luján 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 implantación: 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: Principios de abril / Cabernet Sauvignon: Fines de marzo / Bonarda: Medios 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 20 % corresponde a barricas nuevas.

· NOTAS DE CATA ·

› *Color: Rojo granate con reflejos violáceos.*

› *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: 14,4%.*

› *Acidez Total: 5,36 g/l.*

› *Azúcares Reductores: 2.2 g/l.*

› *pH: 3,62*