



## MALBEC 2015

### INFORME DE VENDIMIA

En la campaña 2014-2015 desde Noviembre a Febrero las temperaturas medias fueron muy por debajo del promedio histórico. Recién en Marzo las temperaturas se ubicaron sobre la media o muy cercana a ella. La madurez de las uvas blancas se vio favorecida, ya que fue lenta y los vinos se destacan por su expresividad. La madurez de las variedades tintas fue muy lenta hasta fines de Marzo sobretodo el avance de la carga de azúcar en la baya. Luego tuvo un incremento violento hacia mediados de Abril. La pluviometría fue cercana a los 450 mm.

### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas en la elaboración de nuestro vino Malbec Ultra fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y transportadas en bandejas de 15 kilos a objeto de no dañar las bayas en el proceso y mantener así intacta la calidad de la fruta que luego será seleccionada manualmente en la bodega eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad final. El mosto se fermentó en estanques pequeños lo cual nos permite llevar a cabo el proceso de fermentación en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo confiere a las uvas. La fermentación, maceración incluida, se extendió por un período de un mes. Una vez concluido el proceso de fermentación se trasega el 100% del vino a barricas francesas siendo 1/3 de la mezcla envejecida en barricas nuevas y los 2/3 restantes en barricas de segundo y tercer uso, lo cual contribuye a resaltar y potenciar los caracteres frutales en nuestros vinos. El vino permaneció 12 meses en barricas y fue levemente filtrado mediante cartuchos previo a su envasado.

### VIÑEDOS

Los viñedos que proveen las uvas destinadas a la elaboración de nuestro vino Malbec Ultra se encuentran ubicados en el Valle de Uco, el cual gracias a la gran variabilidad de alturas y suelos que presenta, nos permite obtener distintas y variadas características en las uvas, las que luego se traducen en vinos distintivos y de gran complejidad. Las uvas se cosechan de tres distintos viñedos, cada uno de los cuales cuenta con características únicas y se consolidan como terroirs de excepcional calidad. Estos viñedos se encuentran ubicados a diferentes altitudes partiendo por Vistaflores que se empina a 1.400 metros de altura por sobre el nivel del mar, seguido de Gualtallary a 1.300 metros y finalmente Altamira que se eleva a 1.100 metros de altitud. No obstante al estar situados a diversas alturas y en distintas áreas, todos los viñedos poseen un suelo aluvional de similares características cuyas capas superficiales presentan algo de arena y limo que dan paso inmediatamente a una gran concentración y densidad de piedras otorgando un excelente drenaje a los suelos y creando las condiciones ideales para el cultivo de uvas de gran concentración.

### NOTAS DE CATA

De un intenso y brillante color rojo con tonos violáceos y gran profundidad, el vino despliega una alta intensidad aromática revelando en nariz interesantes notas especiadas y florales muy características de un año fresco, las que se entremezclan con aromas a frutos negros que evocan caracteres a arándanos y moras muy típicos de la variedad. Este es un vino de gran estructura con taninos suaves que invitan a una segunda copa y un final largo, fresco y complejo en donde reaparecen las notas frutales dando paso a dejos especiados que evocan romero, tomillo y flores secas.

### SERVICIO

Considerando que nuestro Malbec Ultra es un vino elegante con taninos amables y buena persistencia se recomienda decantar por 30 minutos antes del servicio para que así el vino se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su deliciosa carga de sabores y aromas. Servir a 15°-17°C (59°-63°F) acompañado de guisos o carnes rojas no muy complejas o simplemente disfrútelo con quesos de sabores maduros. Guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Mendoza

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Malbec

**SELECCIÓN DE CLONES:** Selección masal

**RENDIMIENTO:** 6 a 7 ton/ha (3 a 3,4 ton/acre)

**MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA:** 7 días a 10°C

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** aproximadamente 7 días a 28°C

**MACERACIÓN POST-FERMENTATIVA:** 14 días a 22°C

**ANÁLISIS BÁSICO**

**ALCOHOL:** 14,5°

**ACIDEZ TOTAL (H2SO4):** 4,01 gr/lit

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,5 gr/lit

**PH:** 3,65

**SO2 LIBRE:** 30 ppm

