



## VIÑEDOS

**Valle de Canota, precordillera, contiguo a la reserva natural Villavicencio, Las Heras, Mendoza.**

- **Ubicación y altitud:** 35 km al noroeste de la ciudad de Mendoza, a 1.150 metros (3,28 pies) sobre el nivel del mar. Valle precordillerano.
- **Clima:** desértico cálido, con escasas precipitaciones. Uvas de primicia.
- **Suelo:** no aluvionales, secos y pedregosos, con gran permeabilidad. Abundan rocas planas tipo pizarra.



## VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en las primeras horas de la mañana para aprovechar las bajas temperaturas. Se trasladan a nuestra bodega cuanto antes para asegurar que éstas lleguen frescas. Una vez allí, los racimos son cuidadosamente seleccionados previos a ser despallados. Antes de comenzar la fermentación, las uvas se maceran a bajas temperaturas durante 3 días. En este período ya ocurre la primera extracción de color. Terminada la maceración, se inicia la fermentación con levaduras nativas por un período de 10 días a temperaturas entre 26-28°C. Pasado este tiempo, se mantiene el vino en contacto con sus orujos por unos 5 días más. Luego, se separan los sólidos y se trasladan a piletas de concreto para facilitar la limpieza del vino y el desarrollo de la fermentación maloláctica. Una vez que esta segunda fermentación termina, se sulfita y se conduce el 100% del vino a cubas de concreto cilíndricas donde permanecerá por 12 meses en contacto con sus borras finas. Antes del llenado de las botellas, el vino se filtrado mediante filtros de membrana para asegurar una larga y sana vida en botella.



## VENDIMIA 2021

En términos de calidad fue una vendimia muy buena, sobre todo para el Malbec en lo que respecta a uvas tintas, mientras que otras variedades de ciclo más largo como el Cabernet fueron más dispares. Las temperaturas de la temporada 2020-2021 fueron algo elevadas durante la primavera con respecto a la media anual y los meses de enero y febrero en Mendoza fueron 4° o 5° grados más bajos que el promedio. Esto provocó que el ciclo madurativo de la uva se alargara. En el mes de marzo las temperaturas volvieron a su normalidad lo que nos ayudó a llegar a la madurez en prácticamente todas las variedades. En términos de lluvia, el 2021 inició seco y fresco. Hacia fines de enero y principios de febrero comenzó a precipitar con más frecuencia, lo que dio como resultado una gran acumulación de agua. Gracias al monitoreo constante, a la revisión de puntos de cosecha y la aplicación de medidas preventivas por parte del equipo, no se registraron impactos negativos.



## NOTAS DE CATA

**Vista:** Presenta un intenso color rojo con matices púrpura.

**Nariz:** Es un vino de una intensidad aromática alta, donde juegan las frutas rojas frescas como la fresa, la uva fresca y la zarzamora con algunas notas resinosas y de jarrilla.

**Boca:** tiene una entrada muy amable, con taninos suaves y muy delicados, un cuerpo firme, textura cremosa y retrogusto frutal con una leve nota herbal. Aventura Canota es un Malbec refrescante, frutal y suave, pero con cuerpo y estructura bien definido.



## MARIDAJE Y SERVICIO

**Servicio:** entre 15° y 16°C (59° y 61°F) como máximo. No es necesario decantar.

**Guarda:** Guardar en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.

**Maridaje:** se puede maridar bien con muchas comidas. Algunas opciones de maridaje son tagliatta de lomo con queso Reggiano, rucula y arena de avellanas, pastas con girgolas y crema de ajo y quesos frescos como el queso de cabra o queso feta, quesos semicurados como el cheddar o el gouda, o quesos azules como el roquefort.



## INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,9%  
Acidez total (H2SO4): 4,75 g/l  
Azúcar residual: 2,25 g/l  
pH: 3,75  
SO2 libre: 35 ppm



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Malbec  
Selección de clones: Perdriel  
Rendimientos: 8 Ton/ha

## EQUIPO

Equipo enológico: Juan Pablo Solís,  
Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

