

Malbec / 2023

Uvas

100% Malbec.

Denominacion de Origen

Agrelo - Luján De Cuyo - Mendoza | Los Chacayes - Valle de Uco - Mendoza. Argentina.

Rendimiento de Viñedo

80 quintales / Ha.

Madurez en Barricas

El 20% de los componentes de este vino ha sido envejecido durante 16 meses en barricas nuevas de roble francés, y el 80% en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Los primeros 12 meses se llevaron a cabo por separado, según la procedencia de cada componente, y los últimos 4 meses, como blend.

Viñedos

Los viñedos destinados a nuestro 4000 GRAN RESERVA MALBEC están ubicados dentro de dos zonas de la región vitivinícola de Mendoza: Agrelo y Chacayes.

El viñedo de Chacayes, ubicado a 1.100 metros de altura, cuenta con suelo aluvional, franco arenoso y profundos pedregullos.

El viñedo de Agrelo presenta un único perfil de suelo franco (8% arcilla, 17% limo y 75% arena).

Cosecha

La cosecha 2023 estuvo marcada por una combinación extrema de factores climáticos que la convirtieron en la más baja en volumen desde 1960. El fenómeno de La Niña, en su tercer año consecutivo, generó una sequía severa y temperaturas elevadas, alterando profundamente el ciclo vegetativo de la vid.

El año comenzó con heladas tempranas en marzo y abril de 2022, seguidas por un invierno seco y frío. La primavera anticipada trajo brotación temprana, lo que expuso a los viñedos a heladas devastadoras el 31 de octubre y 1 de noviembre, con temperaturas de hasta -7 °C.

El verano 2022/2023 fue el más cálido desde 1961, con hasta 9 olas de calor y precipitaciones muy escasas. Esto resultó en bayas más pequeñas (hasta 25% menos tamaño) y maduración acelerada, lo que obligó a adelantar la cosecha entre 1 y 4 semanas según la zona.

Un año marcado por altas concentraciones de azúcar y compuestos polifenólicos, que seguramente recordaremos por la complejidad y potencial de guarda de sus vinos.

Vinificación

Las uvas son obtenidas de los viñedos, donde se trabajan las plantas para obtener no más de 90 qq/ha. Los racimos son seleccionados desde el momento de la cosecha, para luego volver a seleccionarlos en bodega antes de ser despallados. La uva obtenida del despallado se selecciona nuevamente, cuidando de no dejar pasar la uva deshidratada, uva verde o cualquier trozo de hoja. Vinos elaborados con sumo cuidado en cada una de las operaciones unitarias, selección de racimos, granos, encubado por gravedad, control de temperaturas. La fermentación tuvo lugar en piletas de concreto. Las temperaturas de fermentación no superaron los 26 grados. El proceso de fermentación maloláctica se produce en barricas.

Nota de Cata

En vista, se presenta con tonos rojos vivaces. Su nariz es expresiva y fresca, con notas a pétalos de rosa, frutas rojas, casis, cardamomo, tabaco, chocolate, entre otros.

Su boca es fresca y jugosa, con un excelente balance entre frescura, acidez y textura.



Análisis Básico

Alcohol	14,0%
pH	3,7
Acidez Total (AT)	5,9 g/l