



Inizio RESERVA

Características

Cosecha: 2007

Composición varietal: 60% Malbec – 40% Merlot

Ubicación del viñedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altura del viñedo: 1000 mts snm

Suelo: franco arenoso de origen aluvional.

Clima: Continental y seco. Con escasas precipitaciones (promedio menos de 200mm por año). Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Plantas por ha Malbec: 6.500 plantas por hectarea. /

Plantas por ha Merlot: 4.200 plantas por hectarea. /

Rendimiento: 6.000 / 8.000 kg por hectárea para ambas variedades.

Tipo de cosecha: Manual, en cajas plásticas de 16 kgs.

Elaboración: Selección de racimos en cinta con cuatro personas. Descobajado sin molienda de los granos. Maceración fría de los hollejos a temperatura de 8 a 10°C. Fermentación alcohólica con sombrero y siembra de levaduras seleccionadas durante 16 – 18 días con temperatura controlada de entre 22 y 26° en vasijas de cemento de 10.000 lts.

Fermentación maloláctica natural con sombrero sumergido.

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés de tostado medio. Luego reposó en botella durante 12 a 16 meses con temperatura, luz y humedad controladas.

Alcohol: 13,8% v/v.

Acidez: 5,47 g/l.

Azúcar residual: 2,00 g/l

Notas de cata: De color rojo profundo, con reflejos violáceos. Se aprecia una fina combinación de notas herbáceas otorgada por la variedad Merlot y frutas dulces aportadas por el Malbec. Suave especiado y fruta negra aportada por el roble. Buen volumen de boca y redondo, con suaves taninos armonizados por la maduración en roble.

Temperatura de servicio recomendada: 16 a 18 ° C

Maridaje: Carnes rojas grilladas o a la parrilla, quesos duros.

Potencial de guarda: 4 años.

Producción: 6.000 botellas

