



Inizio RESERVA

Recursos

Colheita: 2007

Composição varietal: 60% Malbec – 40% Merlot

Localização do vinhedo: Cordón del Plata, Tupungato (Valle de Uco) - Mendoza

Altitude do vinhedo: 1000 m a.n.m

Solo: franco arenoso de origem aluvional.

Clima: Continental e seco, com chuvas escassas (200 mm por ano). Grande amplitude térmica entre o dia e a noite.

Plantas por hectare: Malbec: 6.500 - Merlot: 4.200.

Rendimento: 6.000 / 8.000 kg por hectare para as duas variedades.

Tipo de colheita: Manual, em caixas plásticas de 16 kg.

Elaboração: Seleção de cachos em cinta vibrante. Depois do desengaçamento e sem moer os bagos começa uma maceração fria a 8 – 10° C. Fermentação alcoólica com incorporação de leveduras selecionadas durante 16 – 18 dias com temperatura controlada de entre 22 e 26° C em tonéis de cimento de 10.000 l. Fermentação maloláctica natural.

Maduração: deis meses em barricas de carvalho francês de tostado meio. Depois guarda em garrafa durante 12 – 16 meses com temperatura, luz e umidade controladas.

Álcool: 13,8% v/v.

Acidez: 5,47 g/l.

Açúcar residual: 2,00 g/l

Notas de degustação: De cor vermelha intensa, com reflexos violáceos. Aprecia-se uma fina combinação de notas herbáceas outorgada pela variedade Merlot e frutas doces aportadas pelo Malbec. Suaves notas herbáceas e de fruta preta aportada pelo estagio em carvalho. Bom volume de boca e redondo, com suaves taninos harmonizados pelo carvalho.

Temperatura de serviço recomendada: 16 a 18 ° C

Maridagem: Carne de vaca grelhada e queijos duros.

Potencial de guarda: quatro anos.

Produção: 6.000 garrafas

