

<http://www.bodegariglos.com/es/wp-content/uploads/GranCorte2007.pdf>

<http://decantercuritiba.com.br/?p=busca&produtor=20> (preço)

Riglos Gran Corte 2007

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza



R\$ 137,00

Nacido en el viñedo Las Divas ubicado a una altura de 1200 a 1300 metros sobre el nivel del mar, en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Riglos toma el nombre de la ciudad donde se establecieron las familias de sus fundadores en la Argentina. La finca fue fundada en 2002 por Darío Werthein y por Fabián Suffern, bajo la supervisión de Paul Hobbs.

Viñedo

Los suelos de Las Divas son de textura dual, franco-arenosos, sobre una profunda capa de grava. El sitio goza de un acuífero a aproximadamente 200 metros de profundidad que es alimentado con agua de deshielo de Los Andes y suministra el agua necesaria para irrigar los viñedos.

La plantación de la finca consiste aproximadamente en un 80% de variedades tintas. A partir de la conjunción entre Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, en proporciones que varían año tras año, se logra Riglos Gran Corte.

Rendimiento: 0,84 botellas por planta.

Elaboración del vino

Composición: 70% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Las uvas son cosechadas a mano durante la segunda quincena de abril. Una vez en la bodega, son enfriadas para fijar los compuestos aromáticos y los elementos colorantes.

Los racimos pasan por un doble proceso de selección y de despallido antes de entrar en el tanque, para una maceración en frío previa a la fermentación alcohólica.

La fermentación alcohólica es realizada por levaduras indígenas para resaltar la identidad del viñedo y una vez que finaliza este proceso, el vino y sus orujos son macerados entre 10 a 15 días más.

Tras el prensado, el vino fue criado durante 22 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Embotellado sin filtrar en marzo de 2009.

Notas de cata

Intenso color rojo granate de tonalidades azuladas que le otorgan profundidad. Ya al llenar la copa se perciben violetas en el ambiente; luego al golpe de nariz esas violetas comienzan a combinarse con frutas secas como nueces y avellanas; todo en un ambiente fresco y vital. En boca tenemos las frutas secas pero también moras, guindas, chocolate negro en un paladar fresco y elegante.

Termina dejando largos recuerdos de frutas secas y café. Vino para 10 años.

Omelete cremosa de legumes. Jantar em 21/03/2012.