



## MALBEC 2015

### INFORME DE VENDIMIA

En la campaña 2014-2015 desde Noviembre a Febrero las temperaturas medias fueron muy por debajo del promedio histórico. Recién en Marzo las temperaturas se ubicaron sobre la media o muy cercana a ella. La madurez de las uvas blancas se vio favorecida, ya que fue lenta y los vinos se destacan por su expresividad.

La madurez de las variedades tintas fue muy lenta hasta fines de Marzo sobretodo el avance de la carga de azúcar en la baya. Luego tuvo un incremento violento hacia mediados de Abril

### VIÑEDOS

Nuestro Terroir Series Malbec se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados en las áreas de Vistafloraes (Malbec-Petit Verdot) y Agrelo (Bonarda), todas en Mendoza. Se seleccionó el mejor y más adecuado terroir para cada variedad con la idea de mostrar las características distintivas de cada cepa. Los viñedos se encuentran por lo general a una alta altitud que fluctúa entre los 950 y 1.400 metros.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas en bandejas de 15 kilos a objeto de minimizar eventuales daños en las bayas y preservar la calidad de la fruta que luego será seleccionada a mano en la bodega. Posteriormente, se fermentó el mosto en tanques pequeños lo cual permite llevar a cabo el proceso de fermentación en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo imprime en las uvas. La fermentación alcohólica se realizó a 26°C (82°F) y se extendió en promedio por siete días seguido de una maceración post-fermentativa a 10°C (50°F) que duró aproximadamente 15 días. Por último, el vino fue envejecido en una combinación de barricas nuevas y usadas de roble francés por un período de diez meses.

### NOTAS DE CATA

Nuestro Terroir Series Malbec es un vino elegante y suave, ideal para disfrutar en compañía de diferentes tipos de preparaciones y particularmente con carnes rojas. De un intenso y brillante color rojo violáceo, en nariz muestra marcadas notas frutales que evocan a ciruelas acompañada de notas especiadas como el tomillo. En el paladar se despliega toda la sedosidad del Malbec respaldada por la estructura y frescor que provee el Petit Verdot para terminar con un final de boca que revela interesantes notas de frutas frescas aportadas por la Bonarda.

### SERVICIO

Se recomienda decantar el vino al menos 30 minutos antes del servicio de modo tal que pueda oxigenarse y alcanzar su máxima expresión revelando toda su amplia gama de aromas y deliciosos sabores frutales. Servir a no más de 15°C – 17°C (59°F – 63°F), mantener en un lugar fresco y seco a menos de 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Vista Flores- Mendoza, Argentina

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 80% Malbec / 15% Bonarda / 5% Petit Verdot

### ANÁLISIS BÁSICO

**ALCOHOL:** 14,5%

**PH:** 3,7

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,7 gr/l

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,8 gr/l

**SO<sub>2</sub> LIBRE:** 35 ppm

*Safra 2015. Prova em 24/04/2017. Bodega Kaiken, Mendoza.*