

Riglos Quinto Malbec 2013

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza

Composición: 87% Malbec y 13% Cabernet sauvignon




RIGLOS

Nacido en el viñedo Las Divas ubicado a una altura de 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, con la colaboración de Paul Hobbs.

Viñedo

Las cepas que dan origen a Riglos Quinto se cultivan en Finca Las Divas, bien conocida por la diversidad estructural de sus suelos, altamente pedregosos, en una matriz franco arenosa, bien drenada. Esta cualidad edáfica, permite la producción de uvas con múltiples perfiles aromáticos.

La riqueza frutal, predominante en Quinto, es su marca de fuego, respondiendo al mandato del inconfundible terruño de Gualtallary.

Las cepas se cultivan en espaldero alto, con alta densidad de plantas por hectárea. El sistema de riego por goteo, permite precisión en el aporte hídrico alimentado por los deshielos de la Cordillera de Los Andes.

El terruño de Gualtallary por su elevación y pendiente, nos permite esperar la maduración tanto como sea necesario para llegar al punto óptimo, en momentos de amplia diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, favoreciendo la concentración aromática y el color. Esto se ve reflejado en la profundidad, persistencia y armonía de los malbecs, acompañada sutilmente por la complejidad aromática del cabernet sauvignon.

Rendimiento: 2 botellas por planta.

Cantidad de Botellas: 24.370 botellas

Elaboración del vino

Las uvas fueron cosechadas a mano el 15 de marzo de 2013, en cajas plásticas de 17 kilos. En bodega, las uvas enfiadas en cámara frigorífica, fueron seleccionadas a nivel racimos y luego granos y colocadas por gravedad en el tanque de fermentación.

La fermentación se inició en la segunda quincena de marzo con temperaturas que variaron desde 8°C a 25°C durante 8 días. El tiempo total de contacto orujo/vino fue de 21 días para Malbec y 18 días para Cabernet sauvignon.

Con los vinos recién descubados se realizó el corte por degustación y se inició la crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 6 meses.

La puesta en botella fue el 25 de febrero de 2014 luego de una filtración abierta por placas.

Notas de cata

Colores rojos francos intensos, acompañado de tonalidades malvas. Aromas concentrados que recuerdan frutos rojos como ciruelas y guindas, pimienta negra y flores de violetas. Luego de unos instantes en boca reconoceremos la vainilla y el grafito.

En boca es voluminoso pero vibrante, con una acidez suave y notas minerales. Su estructura es de taninos potentes pero maduros y dulces.

Largo final de vainilla, chocolate y grafito.

Un gran exponente del cepaje Malbec en Argentina, con uvas provenientes de viñedos de altura (Gualtallary) que luego se transformarán en estos vinos cargados de elegante potencia.

Safra 2013. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.