

FINCA EL ORIGEN
Reserva Estate
MALBEC 2016

Este Malbec es nuestro vino insignia: un fiel representante de nuestra variedad emblemática, gracias a sus taninos suaves y frutados, así como de nuestro terruño, con sus delicados aromas a violetas, minerales y su profundo color púrpura.

Vendimia 2016

La cosecha 2016 estuvo marcada por el fenómeno del Niño, que dio lugar a un año frío y húmedo y dejó los rendimientos más bajos en 56 años. A pesar de las dificultades, nuestras vides se mantuvieron sanas gracias a que durante un año trabajamos en un meticuloso programa de desbrote y deshoje para favorecer la ventilación y prevenir enfermedades causadas por hongos. El resultado fueron excelentes vinos con alcoholes más bajos y una menor madurez fenólica que redundó en aromas más sutiles, cuerpo más ligero y niveles de acidez superiores.

Viñedos

Las uvas de este vino de un único viñedo (*single vineyard*) provienen de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, a los pies de la cordillera de Los Andes (1.200 m.s.n.m.). Los suelos, de fertilidad media a baja, tienen muy buen drenaje. Debido a la altitud, existe una gran amplitud térmica entre el día y la noche. Los viñedos son saludables por naturaleza, gracias a las brizas cálidas y secas que corren durante la primavera y el verano. En la actualidad, Chacayes es considerado uno de los mejores terruños para nuestra variedad emblemática.

Vinificación

Las uvas se recolectaron con modernas máquinas cosechadoras durante la noche y la madrugada a bajas temperaturas. La fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras seleccionadas por 10 a 12 días entre 26 y 28°C y se acompañó de remontajes controlados y pisoneos para lograr una óptima extracción. La maceración total duró 2 semanas. Durante 6 meses estuvo en contacto con roble francés de distintos tostados para respetar la fruta y la frescura del vino y lograr una óptima integración.

Notas de cata

Fiel al estilo de los vinos de Chacayes, este vino 100% Malbec muestra un intenso color violeta. En nariz se destacan las notas a frutos rojos frescos como las cerezas, frutillas y guindas. De a poco aparecen sutiles notas florales a violetas y especias como regaliz. En boca las características del año fresco se perciben en una excelente acidez. Es un vino de estructura media, fresco y equilibrado, con un final prolongado.

Maridaje y servicio

Este vino suave y versátil marida muy bien con estofados de carne o cerdo, asados, empanadas, tapas o *brochettes* de vegetales a la parrilla. Servir entre 16 y 18°C.

ALC 13,5 %

pH 3,68

TA 5,4 g/L

Enólogo: Gonzalo Bertelsen



Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.