

VISTALBA®

C O R T E C



NOTAS

VISTALBA CORTE C 2008

COMPOSICIÓN VARIETAL:

78% MALBEC

19% CABERNET SAUVIGNON

3% BONARDA

ORIGEN:

FINCA VISTALBA

ZONA ALTA DEL RÍO MENDOZA - LUJAN DE CUYO

MENDOZA

ARGENTINA

SUELOS:

FRANCO LIMOSO

DE FERTILIDAD MEDIA A BAJA,

BAJO PORCENTAJE DE MATERIAL ORGÁNICO

BIEN DRENADOS Y CON ESCASA SALINIDAD

CLIMA:

INVIERNOS RIGUROSOS Y VERANOS CÁLIDOS CON DÍAS TEMPLADOS
O CÁLIDOS Y NOCHES MUY FRÍAS.

LA AMPLITUD TÉRMICA DIARIA ES DE UNOS 15°C DURANTE LA ÉPOCA
DE DESARROLLO VEGETATIVO, FAVORECIENDO UNA MUY BUENA
PRODUCCIÓN DE COLOR Y TANINOS.

COSECHA:

COSECHADO MANUALMENTE EN CAJAS DE 18 KILOS

MALBEC ENTRE EL 19 DE MARZO Y 4 DE ABRIL

CABERNET SAUVIGNON 12 DE ABRIL

BONARDA 07 DE ABRIL

GUARDA:

20% CRIADO EN ROBLE FRANCÉS POR 12 MESES

6 MESES EN BOTELLAS ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN.

NOTAS TÉCNICAS:

ALCOHOL: 13,5 %

ACIDEZ TOTAL: 5,30 G/L

AZÚCAR: 2,00 G/L

PH: 3,60

<http://www.carlospulentawines.com/fichas/VSTcteC08es.pdf>

Risoto de Cordeiro com Castanhas. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, durante jantar em 29 de junho de 2011.