

<http://www.carlospulentawines.com/fichas/VSTcteB05es.pdf>

VISTALBA

CORTE B



NOTAS

VISTALBA CORTE B 2005

COMPOSICIÓN VARIETAL:

60% MALBEC

30% BONARDA

10% CABERNET SAUVIGNON

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 31 DE MARZO Y EL 6 DE ABRIL

CABERNET SAUVIGNON ENTRE EL 16 Y 20 DE ABRIL

BONARDA EL 21 DE ABRIL.

GUARDA:

100% CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS POR 12 MESES

10 MESES EN BOTELLAS ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN.

NOTAS DE CATA:

COLOR ROJO RUBÍ INTENSO CON REFLEJOS NEGROS. AROMAS INTENSOS A FRUTOS ROJOS CONFITADOS, FRUTOS SECOS, HUMO, CASIS, CLAVO DE OLOR. EN BOCA ES DE ENTRADA DULCE CON TANINOS SUAVES E INTENSOS, CON UN FINAL AMABLE Y PERSISTENTE.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,33G/L

AZÚCAR: 2,75G/L

PH: 3,7

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