



Los Chacayes, Valle de Uco
Malbec – Petit Verdot – Cab Franc

VARIEDAD

P. Verdot 40% - Malbec 40% - Cabernet Franc 20%

AÑADA 2021

TERRIOR: Los Chacayes, Valle de Uco

Vino elaborado a partir de un mismo viñedo, donde los suelos aluviales hacen de la heterogeneidad una constante.

Tanto el Malbec, como el Petit Verdot provienen de una parcela con suelos de retención baja, bastante pedregosos y porcentaje de gravas y sedimentos, situada en el corazón de la IG (alto y frío).

Por su parte, el Cabernet Franc (20%), se encuentra sobre suelos muy permeables, de poca retención, con alto porcentaje de arena y algo de grava calcárea.

ELABORACIÓN

De un mismo viñedo, dos cofermentaciones, con dos puntos de cosecha. Malbec/Petit Verdot en iguales proporciones y Cab. Franc con un 10% de Malbec, que luego fueron blendeados. La microvinificación de baja intervención en pequeñas vasijas; para luego pasar una crianza en roble (mix de usos y tamaños) durante un año completo, dan como resultado un tinto que expresa el carácter del lugar: poder, elegancia y potencial de guarda.

1- Cosecha manual en pequeñas cajas plásticas.
Selección manual de racimos.

2- Fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa en pequeñas cubas durante 30 días.

3- Crianza en roble francés (mix de nuevo y viejo) durante 12 meses. (Barriles de 160, 225 y 300 litros)

4- Vino levemente filtrado.

