

PIEDRA NEGRA GRAN MALBEC 2009

CEPA

100% Malbec La Malbec es la cepa tinta emblemática de Argentina, lugar donde encontró su tierra de predilección. Originaria del suroeste de Francia, encontró en Argentina una combinación suelo/clima perfectamente adaptada. Esta variedad proporciona vinos potentes con mucho color.

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se sitúa en la zona de Chacayes en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

Densidad

4,500 cepas/ha

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

Edad media de la vides

10 a 50 años.

Rendimiento

30-35 hl/ha.

Origen / Localización

El Malbec proviene de fincas de Vistalba, La Consulta y de nuestra finca propia en Chacayes, Valle de Uco. El Cot viene exclusivamente de nuestra finca Chacayes.

ELABORACIÓN

Viticultura

Con el fin de moderar el vigor natural de la Malbec realizamos una vendimia en verde para favorecer la concentración y maduración de las uvas que quedan. La fecha de la vendimia se define según el resultado de los análisis gustativos.

Vendimia

Concertamos la fecha de la vendimia en base al análisis gustativo, por lo general suele empezar a finales del mes de Abril.

Vinificación

Maceración total de mas de 7 semanas. Fermentación maloláctica en barrica seguida por la crianza durante 3 meses en estas mismas barricas.

Crianza

15 meses de crianza en barrica (225 litros) de roble Francés con frecuentes trasiegos. Utilización de 50% de barricas nuevas y 50% de barricas de primer uso.

LA AÑADA

Invierno con heladas precoces que determinaron un rendimiento por debajo de la media. Primavera caracterizada por vientos secos y frescos y un inicio del ciclo vegetativo normal. Noviembre cálido y seco, Enero lluvioso. Durante el resto de la temporada las temperaturas fueron superiores a la media, con humedad relativamente muy baja lo que anticipó 20 días la fecha de la vendimia con respecto a los otros años, teniendo una excelente madurez y una perfecta cálida sanitaria.

NOTAS DE CATA

Intenso rojo purpura. Al inicio se perciben notas de fruto rojos como ciruelas y bahías, luego se mezclan en equilibrio con notas de café y vainilla provenientes de la madera. Voluminoso, frutado con notas de violetas, taninos elegantes, se percibe las notas suaves de la madera y posee un final prolongado.

PUNTUACIONES

AWARDS 2012 91 pts - WINE
ADVOCATE AWARDS 2009 92 pts -
JAMES SUCKLING 91 pts - WINE
ENTHUSIAST GOLD MEDAL -
MUNDUS VINI AWARDS 2008 93 pts -
JAMES SUCKLING AWARDS 2007 93
pts - WINE ADVOCATE GOLD MEDAL
- ARGENTINA WINE AWARDS 16,5/20
Highly Recommended,???? DECANTER

