

# Gran Malbec

2017

La añada 2017 fué marcada por una gran precocidad. Un año caluroso y seco, como le veníamos esperando desde 2013. La primavera fue seca y calurosa lo cual provocó una brotación temprana. La temporada arrancó adelantada y mantuvo este avance hasta la maduración de las uvas. Los malbecs presentaban una muy linda madurez fenólica con muy lindos colores a partir de mitad de marzo. Así que para preservar la frescura y la acidez natural de la uva decidimos cosechar temprano, con alcohol relativamente bajos.

## ORIGEN

Uco Valley

## CEPAS

100% Malbec

## ELABORACIÓN

Concertamos la fecha de la vendimia en base al análisis gustativo. Generalmente : fin de Abril. Maceración total de mas de 7 semanas. Fermentación maloláctica en barrica. Remontajes frecuentes.

## CRIANZA

15 meses de crianza en barrica (225 litros) de roble Francés. Utilizamos 30% de barricas nuevas y 70% de barricas de segundo y tercer uso.



## SUELO

Suelos pedregosos y morrenas volcánicas.

## DENSIDAD

4 500 vines/ha, trellised.

## EDAD DE LAS VIDES

20 years.

## RENDIMIENTO

30 hl/ha.

## PRIMERA COSECHA

1999

## CATA

Intenso rojo purpura. Al inicio se perciben notas de frutos 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 perciben las notas suaves de la madera y posee un final prolongado.

## SUGGERENCIAS

Ternera asada con salsa de romero, asado, estofado de iris con patatas al horno.

## AWARDS

*Vintage 2015*

93 pts

JAMESSUCKLING.COM

93 pts

TimAtkin

93 pts

DescorChadOS

*Vintage 2014*

94 pts

JAMESSUCKLING.COM

90 pts

DescorChadOS

*Vintage 2013*

92 pts

JAMESSUCKLING.COM

92 pts

TimAtkin