

Chacayes (el "chacal") es un vino de corte mayoritariamente Malbec. Según François Lurton : «Piedra Negra es, de nuestro punto de vista, la perfecta expresión del Malbec. El Chacayes expresa el "Pago".» Este vino es la prueba de la excelente elección que los hermanos Jacques y François hicieron al seleccionar este lugar.



CEPAJE

85% Malbec – 15% Cabernet Sauvignon.
Dos de las variedades más representativas de la Argentina: el Malbec se ha convertido en la variedad emblemática, encontrando las condiciones ideales para crecer optimizando su calidad y produciendo vinos poderosos ricos en color y aromas. El Cabernet Sauvignon, originario de Burdeos, se adapta perfectamente al terroir mendocino, aportando sus distintivos aromas y sabores.

COSECHA 2006

A finales de la primavera, la mayor parte del viñedo argentino sufrió precipitaciones de granizos, lo que provocó rendimientos muy bajos – Una parte de nuestras parcelas fueron afectadas – Sin embargo, las uvas se cosecharon en perfecto estado sanitario.

ANÁLISIS

ALCOHOL	14,20 % vol
PH	3,81
ACIDEZ TOTAL	3,29 g/l H2SO4
ACIDEZ VOLATIL	0,49 g/l H2SO4
AZÚCARES RESIDUALES	2,70 g/l

VIÑEDO

Suelo
Nuestro propio viñedo se sitúa 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 de plantación
4.166 y 7.400 pies/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 las vides
10 años. La primera añada llegó 6 años después de plantar las vides.

Rendimiento
4 a 5 ton/ha

Origen/Localización
Vista Flores, Tunuyán, Alto Valle de Uco, Mendoza. Altitud: 1.100 msnm

ELABORACIÓN




Viticultura
Con el fin de moderar el vigor natural de la Malbec, efectuamos una poda corta a finales de invierno y otra en verano (enero), realizamos una vendimia en verde para favorecer la concentración y la maduración de las uvas que quedan – La fecha de la vendimia se define según el resultado de los análisis gustativos.

Vendimia
Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20 kg la primera semana de Abril y recibidas en bodega con una selección manual de racimos y granos.

Vinificación
Totalmente fermentada en barrica de roble francés de 400 litros con sistema giratorio. Maceración postfermentativa de un mes. Fermentación maloláctica a 22 °C con batonage semanal. Supresión del 40 % de los zumos.

Crianza
24 meses en barricas de roble francés de primer uso.

CATA

-  Color rojo granate intenso
-  Frutos rojos, notas especiadas combinadas con sutiles aromas de madera provenientes de su paso por barricas.
-  Vino elegante, voluminoso y refinado. Acidez equilibrada con el nivel de alcohol que realza la fruta en boca. Taninos finos y maduros, sabores a café y chocolate mezclados con notas de flores negras (violetas)

SUGERENCIAS

Costillas de cerdo grilladas con hierbas, carnes rojas asadas, filete de pato con grosellas negras y quesos de pasta dura.

AWARDS 2006

- 92-95 pts – WINE ADVOCATE
- 91 pts – INTERNATIONAL WINE CELLAR
- ★★★★ – MUNDUS VINI 2008

 18°C

 3 – 10 AÑOS