

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 Argentina: el Malbec se ha convertido en la variedad emblemática, encontrado 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 terruño mendocino, aportando sus distintivos aromas y sabores.

COSECHA 2008

Este año la cosecha se ha visto retrasada por un verano con temperaturas máximas menores a las normales. Hemos tenido una pre-temporada seca y un verano suave y lluvioso en algunos periodos. Esto no ha afectado la calidad sanitaria de la uva pero nos ha permitido cosechar con grados inferiores a los habituales y con frescor aromático sin igual.

ANÁLISIS

ALCOHOL	15,60 % vol
PH	3,83
ACIDEZ TOTAL	3,48 g/l H2SO4
ACIDEZ VOLATIL	0,36 g/l H2SO4
AZÚCARES RESIDUALES	1,88 g/l

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 de plantación
20.000 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
15 años. La primera añada llegó 6 años después de plantar las vides.

Rendimiento
30-35 hl/ha

Origen/Localización
Finca Chacayes, Vista Flores, Alto Valle de Uco, Mendoza.

ELABORACIÓN

Viticultura
Con el fin de moderar el vigor natural de la Malbec ajustamos el riego para que la planta viva con un leve stress hídrico. 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
Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20kg 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 225 litros con sistema giratorio. Maceración post-fermentativa de un mes. Fermentación malo láctica a 22°C con batonage semanal.

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

CATA

- Intenso color rojo granate.
- Intensas notas de frutos rojos en equilibrio con notas de café y chocolate proveniente de su estadía en barrica.
- Complejo, voluminoso, de taninos maduros, equilibrado, resaltando la fruta roja con notas de flores negras y dejando un final prolongado con notas de café.

SUGERENCIAS

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

AWARDS 2012

93 pts - WINE ADVOCATE
93 pts - JAMES SUCKLING

AWARDS 2011

92 pts - WINE ADVOCATE

AWARDS 2008

94 pts - TIM ATKIN
92 pts - WINE ENTHUSIAST
92 pts - JAMES SUCKLING

AWARDS 2007

93 pts - WINE ENTHUSIAST
16,5/20 - JANCIS ROBINSON

AWARDS 2006

92-95 pts - WINE ADVOCATE
★★★★★ - MUNDUS VINI 2008

18°C

3 - 10 AÑOS