



VINO BIOLOGICO



CORBEC 2015

Proviene de uvas Corvina y Malbec ligeramente pasificadas. La característica típica y reconocible de la Corvina Veronese, con sus aromas a cereza demasiado madura y el amplio aterciopelado, armoniza a la perfección con la virilidad exuberante y la tanicidad del Malbec, creando un perfil aromático-gustativo atractivo e inédito. Envejecido durante 18 meses en barricas de tostado medio. El Corbec combina con platos de sabores fuertes, carnes a la parrilla, caza y quesos curados.



Tipo	Tinto de Argentina Valle de Uco
Origen	Viñedos de agricultura biológica La Arboleda de Mendoza, región occidental de Argentina que es históricamente famosa por la producción de vinos. Los viñedos se encuentran a una altitud de 950-1050 m sobre el nivel del mar en el valle de Tupungato. Crecen en suelo arenoso, franco limoso y pedregoso. Bajo contenido en sustancias orgánicas y contenido adecuado de sustancias minerales.
Viñedos	70% Corvina, 30% Malbec
Vinificación	Cosecha y vinificación separadas por variedad. Pasificación durante cerca de 20 días en plataformas de madera que imitan los areles veroneses. Pérdida de peso de la uva del 20% que produce una mayor concentración de azúcares y aromas. Prensado suave con despalillado a continuación. Fermentación en contenedores de acero a temperatura controlada (20-24 °C) durante 20 días con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica del vino (20 °C) completa en 25 días tras el trasiego.
Crianza	18 meses en barricas de roble de 600 litros. Reposo en acero hasta el embotellamiento. Potencial óptimo de envejecimiento en botella.
Vida útil del vino embotellado	Potencial de largo envejecimiento



El término Appassimento certifica la experiencia de Masi en la técnica tradicional de pasificación en pleno siglo XXI y aparece en el símbolo específico de la etiqueta trasera que llevan todos los vinos de uvas pasificadas elaborados por Masi.

Cosecha 2015	Esta primera cosecha con certificado ecológico ha sido particular desde el punto de vista climático dadas las intensas precipitaciones que se han producido durante todo el periodo fenológico y de maduración de la uva, ya que estas condiciones son del todo inusuales en la región. El periodo de pasificación también se ha caracterizado por la existencia de una humedad relativa ambiental superior al 10-15% con respecto a la media de los últimos 15 años. El proceso de pasificación de la uva ha sido más lento (ha durado 5 días más aproximadamente). El clima ha favorecido la producción de uva de acidez sostenida, con más de 1 g de ácido málico por litro, de color intenso, perfecta para la elaboración de vinos de Appassimento (pasificación). La uva Malbec se cosecha entre mediados y finales de marzo, mientras que la Corvina se pasifica entre finales de marzo y principio de abril.
Notas organolépticas	Color rojo rubí muy intenso. De gran complejidad aromática, con notas de cereza y frutas del bosque acompañadas de aromas especiados de canela y regaliz. Suave y caliente en boca, características que se adaptan bien a la acidez sostenida del vino. La estructura es seca y consistente. Final intenso de larga persistencia con notas de confituras de frutas y especias dulces.
Combinaciones	Al igual que el Amarone, el Corbec combina con platos de sabores fuertes (carnes rojas a la parrilla o asadas y caza) y quesos curados. Se sirve a 18 °C en copas grandes.
Datos de análisis	Alcohol 14,88% vol., azúcares 0,1 g/l, extracto seco 29,2 g/l, acidez total 5,78 g/l, pH 3,68.

MASI TUPUNGATO: SORPRENDENTE POR NATURALEZA

El estilo de Masi y el arte del Appassimento conquistan nuevas latitudes. Argentina ofrece una naturaleza pura y exuberante que Masi respeta y ensalza en su vinos innovadores y sorprendentes.

GRUPO TÉCNICO MASI – Noviembre de 2017