

EL CORTE

2017

El Corte es un vino hecho con uvas de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco. El Malbec se extrajo de espalderos ubicados de las laderas del viñedo, donde se consigue mayor concentración. Los suelos son arcillosos – arenosos poco profundos y con buen drenaje. El Cabernet Franc, el Syrah e inclusive el Petit Verdot provienen de parrales ubicados sobre suelos arenosos.

La composición del corte es de 40% Malbec, 40% Cabernet Franc, 10% Syrah y 10% de Petit Verdot.

La elaboración de este vino se realizó a través de distintas microvinificaciones en bines de plástico. El Malbec fue cofermentado con el Syrah y el Cabernet Franc cofermentó junto con el Petit Verdot. La maceración duró 25 días, buscando una equilibrar la extracción en taninos y la complejidad con la fruta. Una vez finalizado este proceso se envió todo a barricas francesas de 2do y 3er uso durante 14 meses. En algunas barricas se guardó el corte final y en otras los resultados de las diferentes microvinificaciones. La intención de estos cortes fue buscar resaltar la fruta y la estructura propia de todos los componentes.

Alcohol: 14%
pH/acidez: 3,65 / 6,00

DESQUICIADO

