



LOS HELECHOS

MALBEC *de MALBECS*



Vinificación:

Conducción del viñedo: espaldero alto. Tipo de poda: cordón pitoneado. Cosecha: 1er quincena de abril de 2014. Cosecha manual en cajas. Selección manual de racimos y granos. Descobajado y desgranado. Maceración prefermentativa en frío durante 5 días a 5 grados. Maceración fermentativa, 15 días entre 24 y 26 grados con remontajes y delestages diarios. Maceración post-fermentativa, 6 días con pisage diarios. Fermentación maloláctica en tanque posterior formación del corte.

Barrica de roble americano de primer uso / 14 meses

Analítica:

Graduación alcohólica: 14.0 +/- 0.5
Nivel de azúcar: 5 gr az

Nota de Cata:

Ofrece colores intensos de viticultura de altura, un muy buen balance entre fruta y madera y elegantes taninos. Se aprecian aromas de frutas negras y rojas como moras, ciruelas y cerezas combinados con flores como las violetas y menta, características del varietal. Acompañan notas de cacao, cuero y vainilla aportadas por su larga crianza en roble.

CABERNET SAUVIGNON



Vinificación:

Cosecha: 2da quincena de abril de 2014. Cosecha manual en cajas. Selección manual de racimos y granos. Descobajado y desgranado. Maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días a 5 grados. Maceración fermentativa, 18 días a 26 grados con remontajes y delestages diarios. Maceración post-fermentativa, 4 días con pisage diarios. Fermentación maloláctica en tanque y posterior formación del corte.

*Barrica de roble frances de 1er uso
14 meses*

Analítica:

Graduación alcohólica: 14.0 +/- 0.5
Nivel de azúcar: 5 gr az

Nota de Cata:

Brillante, de profundo color rojo rubí. Nariz intensa y compleja, en donde se destacan los aromas a frutos rojos maduros y de especias como la pimienta negra y el pimentón, característicos de este varietal cultivado en altura, entrelazadas con notas de tabaco, chocolate y cedro entregadas por su reposo en roble. Boca expresiva y potente, de entrada amplia y acidez equilibrada, agradable balance entre fruta y madera, taninos firmes, final largo y persistente.

CHARDONNAY



Vinificación:

Cosecha: 2da quincena de marzo de 2016. Cosecha manual en cajas. Selección manual de racimos y granos. Descobajado y desgranado. Maceración prefermentativa en frío de pieles durante 15 horas a 4 grados centígrados. Prensado neumático y posterior desborre estático en frío durante 48 hs a 12 grados centígrados. 50 % del mosto, Fermentación en tanque de acero inoxidable durante 13 días a 14 - 16 grados centígrados con uso de levaduras seleccionadas. 50 % del mosto, Fermentación en barricas nuevas de roble francés durante 25 días a 16 - 18 grados centígrados. 50 % del vino, crianza en barrica de roble francés en contacto con sus lías finas durante 8 meses y realización de battonages semanales durante los 3 primeros meses. Embotellado y posterior crianza en botella a temperatura controlada durante 6 meses antes de su comercialización.

Barrica de roble frances de 1er uso / 8 meses

Analítica:

Graduación alcohólica: 14.0 +/- 0.5
Nivel de azúcar: <4 gr az

Nota de Cata:

Brillante, amarillo claro con reflejos dorados. Nariz elegante y compleja, se destacan notas frutales y florales en perfecta comunión con suaves aromas de frutos secos y miel, logradas en su esmerada crianza en roble francés. Boca: entrada fresca y frutada, de amplia y equilibrada acidez, su pensada crianza en barrica le otorga estructura y persistencia de sabores que llenan la boca y entregan un final largo y con carácter.