



ViBo Malbec 2010 - Limited Edition - Argentina

VIBO 2010 es el resultado de la combinación de dos diferentes viñedos ubicados en el distrito de Altamira en valle de Uco a una altura aproximada de 1150 msnm.

Los viñedos están plantados sobre suelos arenosos de muy buen drenaje, con presencia de arcilla en cantidades relativamente bajas. La edad promedio de las plantas esta alrededor de los 25-30 años.

Manejo del Viñedo: Corresponde a plantaciones en espaldera baja, con una densidad de plantación de 4.500 plantas por hectárea y poda en cargador.

Variedad: Malbec 100%

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano, en cajas de 15 Kg, la tercera semana de abril.

Vinificación: Se realizó una doble selección manual de las uvas. Primero se seleccionaron racimos, eliminando hojas, y luego del despallado se seleccionaron bayas, eliminando restos de escobajos. Después de la selección, la uva fue molida y se realizó una maceración pre fermentativa en frío por 6 días. Luego se inoculó con levaduras y se realizaron cortos remontajes diarios. La temperatura de fermentación fue de 28° a 30°C. Todo esto con el objetivo de maximizar la extracción de color y suaves taninos “amigables”. Después de la fermentación se realizó una maceración post fermentativa de 3 semanas, antes de trasegar el vino a barricas de roble francés, donde se realizó una fermentación maloláctica natural. Después de la maduración en barricas, se realizó la mezcla final, siendo delicadamente filtrado antes de ser embotellado.

El vino fue madurado por 17 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 60% fueron nuevas

Análisis Técnico

Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,6

Acidez Total: 6,11 g/L

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,77 g/L

Notas de Cata:

De color púrpura profundo con reflejos azulados. En nariz presenta distintas capas aromáticas, destacando las notas a frutas rojas y negras como cerezas, moras silvestre y arándanos, típicas del Valle de Uco. En boca es un vino complejo, voluptuoso, amplio, profundo y vibrante.

Servir a una temperatura entre 17° a 18°C, decantando previamente por 30 a 60 minutos.

Beber ahora o guardar hasta por 10 años