



ViBo Malbec 2009 - Limited Edition - Argentina

VITICULTURA

Viñedo: VIBO 2009 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 es de 25 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.

VINIFICACIÓN

Variedad: Malbec 100%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas a mano, en cajas de 15 Kg, entre el 13 y 17 de abril de 2009.

Técnicas de vinificación: Se realizó una doble selección manual de las uvas. Primero se seleccionaron racimos, eliminando hojas, y luego del despallido 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 18 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 80% fueron nuevas.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 15 % vol.
pH: 3,55
Acidez Total: 5,83 g/L
Azúcar Residual: 2,3 g/L
Acidez Volátil: 0,69 g/L

NOTAS DE CATA

De color morado intenso y profundo. En nariz es un vino con carácter, intenso, elegante y complejo, con notas a cerezas negras, arándanos y moras maduras, clásicas del Valle de Uco. En boca es un vino concentrado, con taninos presentes pero muy redondos y elegantes, sumado a una rica acidez y grasitud. A la vez presenta gran estructura y balance que dan paso a un final complejo y persistente, Grandioso con un bife de chorizo bien jugoso. También es delicioso con unas chuletas de cordero o venado. Servir a una temperatura entre 17° a 18°C, decantando previamente por 30 a 60 minutos.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta por 10 años.