

Antonio Mas

HISTORIA MALBEC

ENÓLOGO Antonio Mas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedo N° C16577 registrado ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura, proveniente de Cuartel 4 de Finca La Arboleda, a 955 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDO

Plantado en el año 2000, con un clon de Cote Rouge de Malbec, conducido en pie franco en espaldera alta. Pendiente de 3% por metro. Distancia de plantación 1,5 metros por 2,5 metros. Riego por goteo y fertirrigación. Viñedo conducido en cordón pitoneado. Malla antigranizo. Orientación de la plantación NE SO. Cantidad de plantas por hectárea 2666.

MANEJO DEL VIÑEDO

Saturación del horizonte de humedad durante meses de agosto a octubre, disminuyendo paulatinamente la frecuencia e intensidad de los mismos hasta el mes de diciembre donde el cultivo es sometido a un stress hídrico controlado hasta la cosecha. Durante el invierno, en la cara E del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos defectuosos y raleo de brotes..

Sistema nutricional del viñedo se analiza en dos épocas del año. Terminado el cuaje y en el pre-invierno. De acuerdo a los resultados del mismo se formulan los elementos que son específicamente necesarios para cada cultivo en cada área. Los mismos se aplican por fertirrigación y/o aspersión foliar.

CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica de en los meses de invierno de la vid. Precipitaciones promedio 180/200 mm anuales, con mayor ocurrencia en primavera. Inviernos con presencia de Nieve de hasta 12 cm de promedio. Baja humedad relativa durante el verano (35 a 45%). Brisas de 8 a 10 km. intensidad durante la tarde noche en dirección N a S. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de invierno 7° y -14°. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de verano 38° y 7° (en las noches).

SUELOS

Suelos formados en la era mezozoica triásico superior. Profundos. Sin presencia de gravas ni guijarros en el horizonte. De textura fina.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

COSECHA

La oportunidad de la misma se determina en cada variedad por muestreos de granos tomando en cuenta los siguientes parámetros físicos y químicos: peso del grano, azúcar, PH y acidez total. Además se hace degustación sensorial de los hollejos. Manual, en cajas de 16 kilos cada una. Se lleva adelante en horas frescas, para que ingresen a bodega con la mínima temperatura.

RENDIMIENTO POR HA: 50 qq/ha



VINIFICACIÓN

Una vez cosechado y despalillado durante 5 días con la ayuda de nieve carbónica se lo somete a un shock de frío con temperaturas de 5 grados promedio en los Roll fermentor, girándolos para homogeneizar de forma permanente la masa vinica, logrando de esta forma una gran incorporación de taninos y antocianos a la misma. Posteriormente se eleva la temperatura a 15 grados, sembrándolo con levaduras seleccionadas y cuidando que la fermentación no supere los 28 grados. Durante todo el proceso de fermentación, que lleva 15 días, diariamente y en 4 ocasiones de acuerdo a apreciación sensorial del vino, se llevan a cabo giros del roll fermentor para lograr obtener la mayor riqueza de las uvas, pisando el sombrero formado en dos ocasiones diarias. Concluido el proceso de fermentación, se lleva a cabo un leve prensado y el vino vuelve a la vasija para continuar con la fermentación maloláctica de forma natural. El prensado es con una prensa manual. Luego, tiene una crianza de 12 meses adicionales en la bodega. El vino se desborda 2 a tres veces de forma natural durante el primer año en el que está en los roll para luego, tras una breve filtración fraccionarlo.

HISTORIA 2011

Des
cor
cha
dos
2016

93
points

NOTAS DE CATA

COLOR: Viláceo, profundo. Limpido.

NARIZ: Intesamente frutal, de gran persistencia. Tipicidad varietal absoluta.

BOCA: Agradable y gran complejidad del aporte de la madera.

Taninos dulces, persistentes, intensos y equilibrados con una excelente acidez.