

Kurt Heinlein

MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

ORIGEN Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo, San Rafael, Mendoza, Argentina. Parcela seleccionada MB01 caracterizada por un perfil de suelo franco arenoso que exhibe conglomerados de piedra recubiertos de carbonato de calcio cercanos a la superficie (15 cm - 25 cm). Estas condiciones garantizan producciones chicas por planta con racimos de bayas pequeñas con pieles muy gruesas.

VIÑEDOS Se ubican en 25 de Mayo, San Rafael a 850 msnm en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. Suelos franco-arenosos con presencia de arcilla y piedras, regados mediante riego por goteo con agua de deshielo proveniente del río Diamante. Viñedos de pie franco conducidos en espaldero alto a doble cordón pitoneado. El sistema de malla antigranizo que separa la tela de la canopia y la presencia de vientos constantes cooperan con la sanidad de nuestro viñedo.

COSECHA Manual en cajas de 16 kg - 3era semana de Marzo

ELABORACIÓN

- Arribo a la bodega: los racimos son cuidadosamente seleccionados, despallados y prensados
- Maceración prefermentativa en frío por 3-5 días a temperaturas menores de 10°C
- Fermentación: se lleva a cabo en pequeños taques de acero inoxidable durante 12-15 días a temperaturas controladas de 25-27°C
- Maceración postfermentativa: por 27 días.
- Fermentación maloláctica: espontánea
- Crianza en barricas: se realizó en barricas de primer uso de roble francés durante 20 meses
- Selección de barricas y armado del blend de barricas
- Embotellado
- Crianza en botella: se realizó por al menos 36 meses

ENÓLOGA Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA Vino de intenso color con matices violáceos. En la nariz se presenta complejo destacando notas a grafito, fruta negra, tabaco y regaliz. Llena la boca con su estructura y taninos maduros guiando la sensación hacia un muy persistente y elegante final.
Potencial de guarda: 15 años

