LA ESPERA
EL VALOR DEL TIEMPO

Carpe Diem
RESERVA

INTER TEMPORA MALBEC

CEPAS 100% Malbec

ORIGEN Funckenhausen Vineyards, San Rafael, Mendoza, Argentina. En las parcelas seleccionadas del viñedo realizamos trabajos de desbrote, raleo y deshoje buscando maximizar la calidad enológica de la uva.

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. El Malbec utilizado en este corte, viene de dos parcelas diferentes: una, plantada en 2010 en suelos franco-arenosos de origen aluvional que exhibe conglomerados de piedra recubiertos de carbonato de calcio cercanos a la superficie y la otra, plantada en 2018, en un cauce de río seco caracterizado por un suelo pedregoso y material calcáreo. Ambas regadas mediante riego por goteo con agua captada del río Diamante que se alimenta de deshielos provenientes de la cordillera de Los Andes. La cantidad de días de sol, vientos constantes y suelos permeables nos permiten tener viñedos sanos, con capacidad de producir uvas de gran calidad las cuales cosechamos en su punto de maduración óptimo para reflejar las características del lugar.

COSECHA Manual en cajas de 16 kg. Última semana de febrero en 2024 y primera de marzo en 2025.

VINIFICACIÓN
- Para la elaboración de este corte se trabajó con componentes provenientes de las cosechas 2024 y 2025, integrando el trabajo, la identidad y la impronta de las dos enólogas responsables de cada añada.
- Con la llegada a la bodega, las uvas son sometidas a una cuidadosa selección, retirando hojas, racimos y granos que no se encuentren en óptimas condiciones.
- La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 26 °C y 30 °C con levaduras seleccionadas.
- El tiempo de maceración fue de 20 días para la cosecha 2024 y 29 días para la cosecha 2025, buscando obtener una adecuada extracción y expresión de cada añada.
- La fermentación maloláctica se desarrolla de manera espontánea durante la crianza.
- Crianza: En el caso del 2024 se realizó en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 12 meses y posteriormente continuó la crianza en tanque. En el caso del Malbec 2025 la crianza fue de 10 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso y se incorporó además un 15 % de barricas nuevas.
- Finalizada la crianza, se realiza el armado del corte, integrando los componentes de ambas cosechas.
- Filtración y embotellado.

PRODUCCIÓN Manual 1.372 botellas

ENÓLOGAS Jimena López & Julia Halupczock

ING . AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA Vino de color rojo carmín profundo con reflejos violáceos, límpido y brillante. En nariz expresa aromas de fruta roja madura y flores azules, como violeta y lavanda.
En boca presenta taninos delicados y redondos, que se despliegan progresivamente a medida que se disfruta el vino. Reaparecen los aromas de frutas rojas y negras, con predominio de ciruela y mora, acompañados por delicadas notas especiadas de pimienta negra en grano, que se integran armoniosamente con matices de chocolate y vainilla provenientes de su paso por madera.
La acidez equilibrada brinda frescura y armonía balanceada con la sucrosidad y estructura aportadas por la crianza en barrica. De retrogusto especiado y final persistente y elegante.

