

FELINO

MALBEC 2024

Ciclo vegetativo

La temporada 2024 se caracterizó por intensas nevadas, que incrementaron significativamente la disponibilidad hídrica en la provincia. No obstante, las precipitaciones fueron escasas, y las temperaturas, tendieron a ser frías durante la maduración de la uva. Estas condiciones favorecieron una acumulación gradual de azúcares, acompañada de una maduración lenta y progresiva de otros componentes de la baya, logrando taninos suaves y colores intensos que se reflejan en la calidad excepcional.

Viñedos

- Apelación: Mendoza
 - 67% Valle de Uco
 - 33% Luján de Cuyo
- Altitud: entre 850-1400 m
- Suelo: aluviales. pobres en materia orgánica, bien drenados, con gran presencia de rocas y gravas

Vinificación

- Cosecha manual con tijeras, 13/3 al 24/4
- Selección manual de racimos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza del 9% en roble francés nuevo, durante 9 meses
- Embotellado sin clarificar, enero 2025

Notas de cata

Color rojo intenso y tonos violetas. Aromas a ciruela, arándanos, mentol y notas florales. En boca es concentrado, bien equilibrado, jugoso, puro y con final largo.

