

BRAMARE

LUJÁN DE CUYO MALBEC 2023

Ciclo vegetativo

La temporada 2023 destacó por la excelente calidad de la uva en cuanto a sanidad y madurez equilibrada. Durante el ciclo ocurrieron varios factores climáticos, incluyendo heladas, granizo, sequía y altas temperaturas, lo que resultó en la cosecha de menor rendimiento desde 1960 en Mendoza.

Viñedos

- Apelación: Luján de Cuyo
- Altitud: entre 850-1100 m
- Suelos: aluviales. Profundos, franco-arenosos a franco-limosos, con buen drenaje y moderada retención hídrica. Subsuelo con sustrato de cantos rodados.
- Descriptores de las sub regiones:
 - Agrelo: frescura y matices mentolados
 - Perdriel: fruta negra y taninos redondos
 - Las Compuertas: textura y concentración
- Productores: 9 viñedos

Vinificación

- Cosecha manual con tijeras, 24/2 to 14/3
- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en roble francés, 20% nuevo, durante 18 meses
- Embotellado sin clarificar

Notas de cata

Color rojo rubí profundo con tonos violáceos. Aromas a frutos rojos, ciruela, grafito y matices florales. En boca es redondo, jugoso, equilibrado con taninos dulces.

