

# BRAMARE

VALLE DE UCO 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: Valle de Uco
- Altitud: 950-1480 m
- Suelo: aluvional. Suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobres en materia orgánica. Buen drenaje.
- Descriptores de sub regiones:
  - Los Árboles: especias, fruta negra, taninos texturados
  - Gualtallary: especias, fruta negra
  - La Consulta: taninos redondos, buen volumen
  - Villa Bastías: concentración, elegancia
  - Altamira: floralidad, acidez balanceada, estructura
  - San Pablo: notas cítricas y mentoladas, fresca
- Productores: 11 viñedos.

## Vinificación

- Cosecha manual con tijera, 23/2 al 11/4
- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanque de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en roble francés, 20% Nuevo, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar

## Notas de cata

Color rojo intenso con tonos violáceos. Aromas a frutos negros, arándanos, ciruelas, chocolate negro y notas mentoladas. En boca muestra mineralidad, buen equilibrio y final largo.

