

# CHAÑARES

ESTATE VINEYARD

MALBEC 2022

## Ciclo vegetativo

La añada 2022 fue positiva para las variedades tintas en cuanto a calidad. Un verano frío permitió una maduración polifenólica progresiva, logrando alta intensidad y concentración de color, especialmente en Malbec. Las variedades blancas se vieron afectadas por las intensas lluvias de Febrero, por lo cual la selección de racimos fue minuciosa para obtener uvas de óptima calidad.

## Viñedo

- Apelación: Los Árboles, Tunuyán - Valle de Uco
- Selección de hileras en bloques B3, B4, C1 y C3
- Altitud: 1.184 m
- Suelo: Aluvial. Pedregoso, con buen drenaje y aireación. Textura franco-arenosa con presencia de gravas y cantos rodados con sedimentos calcáreos. Raíces con importante desarrollo profundo y abundante crecimiento lateral.
- Año de plantación: 2008 - 2016

## Vinificación

- Cosecha manual con tijera, 23/3 al 2/4
- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable, combinando tanques abiertos y cerrados.
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en barricas de roble francés, 55%, durante 18 meses
- Embotellado sin clarificar

## Notas de cata

Color violeta intenso con tonos oscuros. Aromas a ciruela, arándanos, fruta negra con notas especiadas y mentol. En boca presenta capas, es complejo, estructurado y equilibrado, de final largo.

