

HOBBS

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: Agrelo, Luján de Cuyo
- Selección de hileras en bloque B1
- Altitud: 995 m
- Suelo: aluvial. Primera capa con mayor proporción de arcilla que cubre los primeros 10 a 40 cm, seguida de una textura franco arenosa que permite un buen drenaje del agua. Aparecen algunos perfiles de cantos rodados en profundidad.
- Año de plantación: 2014

Vinificación

- Cosecha manual con tijeras, 23/3 to 24/3
- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en barricas de roble francés, 56% nuevo, durante 18 meses
- Embotellado sin clarificar

Notas de cata

Color rojo intenso con tonos violáceos. Aromas a ciruela, frutos rojos, cerezas, y notas a chocolate. En boca es complejo, jugoso y elegante, con taninos aterciopelados.

