

BRAMARE

LUJÁN DE CUYO MALBEC 2023

Ciclo vegetativo

A safra de 2023 se destacou pela excelente qualidade das uvas, com sanidade e maturação equilibrada. Durante o ciclo, diversos fatores climáticos impactaram a produção, incluindo geadas, granizo, seca e altas temperaturas, resultando na colheita de menor rendimento em Mendoza desde 1960.

Vinhedos

- Apelação: Luján de Cuyo
- Altitude: 850-1100 m
- Solos: Aluviais. Profundos, franco-arenosos a franco-argilosos, com boa drenagem e moderada retenção hídrica. Subsolo com substrato de seixos rolados.
- Descritores de sub-regiões:
 - Agrelo: frescor e nuances mentolados
 - Perdriel: frutas negras e taninos redondos
 - Las Compuertas: textura e concentração
- Produtores : 9 vinhedos

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, 24/2 al 14/3
- Seleção manual de cachos e grãos
- Fermentação em tanque de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas de carvalho francês, 20% primeiro uso, durante 18 meses
- Engarrafado sem clarificar

Notas de degustação

Cor vermelho rubi profundo com reflexos violeta. Aromas de frutas vermelhas, ameixa, grafite e nuances florais. No paladar, é redondo, suculento e equilibrado, com taninos doces.

