

BRAMARE

VALLE DE UCO 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 : Valle de Uco
- Altitude : 950-1480 m
- Solos: Aluviais. Solos pedregosos e calcários, com maior altitude e drenagem. Muito pobres em matéria orgânica.
- Descritores de sub-regiões:
 - Los Árboles: especiarias, frutas negras, taninos com textura
 - Gualtallary: especiarias, frutas negras
 - La Consulta: taninos redondos, bom volume
 - Villa Bastías: concentração, elegância
 - Altamira: floralidade, acidez equilibrada, estrutura
 - San Pablo: notas cítricas e mentoladas, frescor
- Produtores : 11 vinhedos.

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, 23/2 al 11/4
- 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 profundo com reflexos violeta. Aromas de frutas negras, mirtilos, ameixa, chocolate amargo e um toque de mentol. No paladar, apresenta mineralidade, bom equilíbrio e final longo.

