

VOLTURNO

2021

Ciclo vegetativo

Durante a temporada 2021, prevaleceram as condições frescas, criando o ambiente desejado para a maturação lenta e uniforme das uvas. As nevadas durante o inverno foram muito superiores às do ano anterior e, embora ainda continuemos em um contexto de crise hídrica, a disponibilidade de água foi suficiente para abastecer corretamente os vinhedos. O verão fresco e os episódios intermitentes de chuva fizeram com que as plantas se desenvolvessem em boas condições e a maturação ocorresse lentamente. Áreas com solos pedregosos e com boa drenagem conseguiram uma muito boa concentração e complexidade.

Vinhedo

Setorização de plantas e cachos:

Hobbs Estate

- Agrelo, Luján de Cuyo. Altitude: 995m
- Solo: Aluvial. Primeira camada com maior proporção de argila, cobrindo os primeiros 10 a 40 cm, seguida por uma textura franco-arenosa que permite uma boa drenagem da água. Aparecem alguns perfis de seixos rolados em profundidade.

Elaboração

- Cosecha manual con tijeras, 11/3 al 19/4
- Seleção manual de cachos e grãos
- Fermentação em tanque de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas de carvalho francês, 59% primeiro uso, durante 18 meses
- Engarrafado sem clarificar

Notas de degustação

De cor vermelha intensa, complementada por tons escuros. No nariz, oferece uma complexidade refinada, revelando deliciosos aromas de morango, notas sutis de confeitaria e um toque de cravo-da-índia. Em boca, é muito concentrado, com camadas de taninos de grão fino.

