

CHAÑARES

ESTATE VINEYARD

MALBEC 2022

Ciclo vegetativo

A safra de 2022 foi positiva para as variedades tintas em termos de qualidade. Um verão frio permitiu uma maturação polifenólica progressiva, alcançando alta intensidade e concentração de cor, especialmente no Malbec. As variedades brancas foram afetadas pelas fortes chuvas de fevereiro, por isso a seleção dos cachos foi meticulosa para obter uvas de ótima qualidade.

Vinhedo

- Apelação : Los Árboles, Tunuyán - Valle de Uco
- Seleção de linha nos blocos B3, B4, C1 e C3
- Altitude : 1.184 m
- Solo : Aluvial. Pedregoso, com boa drenagem e aeração. Textura franco-arenosa, com presença de cascalhos e seixos rolados com sedimentos calcários. Raízes com importante desenvolvimento profundo e crescimento lateral abundante.
- Ano de plantio: 2008 - 2016

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, 23/3 al 2/4
- Seleção manual de cachos e grãos
- Fermentação em cubas de inox, combinando cubas abertas e fechadas.
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas de carvalho francês, 55% primeiro uso, durante 18 meses
- Engarrafado sem clarificar

Notas de degustação

Cor violeta intensa com tons escuros. Aromas de ameixa, mirtilo e frutas negras, com notas de especiarias e mentol. No paladar, é complexo, estruturado e equilibrado, com um final longo.

