

HOBBS

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 : Agrelo, Luján de Cuyo
- Seleção de linha no bloco B1
- Altitude : 995 m
- Solo : aluvial. Primeira camada com maior proporção de argila que cobre os primeiros 10 a 40 cm, seguida de textura franco-arenosa que permite boa drenagem de água. Alguns perfis profundos de rochas aparecem.
- Ano de plantio: 2014

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, 23/3 to 24/3
- Seleção manual de cachos e grãos
- Fermentação em tanque de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas de carvalho francês, 56% primeiro uso, durante 18 meses
- Engarrafado sem clarificar

Notas de degustação

Cor vermelha intensa com tons violáceos. Aromas de ameixa, frutas vermelhas, cerejas e notas de chocolate. No paladar, é complexo, suculento e elegante, com taninos aveludados.

