

TIEMPO DE VALIENTES

DE BATALLA

MALBEC

VARIEDADE: 100% Malbec .

REGIÃO: Medrano, Junín e Perdriel , Luján de Cuyo Mendoza.

IDADE: vinhas com mais de 80 anos.

ALTURA: Entre 700-750 metros acima do nível do mar (Medrano) e 950 metros acima do nível do mar (Perdriel)

TIPO DE SOLO: Os solos de Medrano, de origem eólica, textura franco-arenosa e arenosa siltosa, e em Perdriel , Aluvial, franco-arenoso na superfície com abundantes seixos e rochas em pouca profundidade.

CONDUÇÃO: espaldeira.

IRRIGAÇÃO: gotejamento.

DATA DE COLHEITA: 2ª quinzena de abril em ambas as fazendas.

RENDIMENTO: 80 qq /ha Medrano, 65 qq / ha Perdriel .

VINIFICAÇÃO: colheita manual em caixas de 400kg.

A colheita é arrefecida para maceração a frio durante 48 horas .
Fermentação clássica

com leveduras selecionadas a uma temperatura de 24-26 °C.

Remontajes e delestagens na fase inicial da fermentação e depois passam para pisadas suaves e remontagens esporádicas.

É fermentado com aduelas de carvalho praticamente sem torrado para dar todo o destaque à fruta e à influência do terroir .

Realiza-se uma maceração prolongada e controlada, através de degustação e análise, para conseguir mais complexidade na boca, mas preservando a fruta. Fermentação malolática . O envelhecimento é realizado em tq's de aço inoxidável .

NOTA DE PROVA: Apresenta cor vermelho rubi com bordas violáceas. No nariz é percebido como fresco, com aromas que lembram eucalipto ou mentol, ameixa, cereja e frutas pretas. Notas suaves, tanto no nariz quanto na boca, de baunilha e doce de leite. Na boca é doce e delicado no paladar, com boa persistência e memórias frutadas.

ÁLCOOL : 14,0%

AÇÚCAR : 2,50 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,60 g/l

PH : 3,60

HARMONIZAÇÃO: Assados, massas, ensopados, carnes cozidas ou apenas um bom filme.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 4 anos.

