

PALO SANTO

MALBEC 2022



VIÑEDOS: Espaldero alto con brotes verticales equidistantes y riego por goteo, promedio 6 años de antigüedad desde su implantación.

SUELO:

Finca El Mirador: Ubicada en Los Chacayes; con una altura promedio de 1.200 msnm. Este suelo es de origen aluvional de baja fertilidad y buen drenaje, con presencia de arena y piedra con depósitos calcáreos.

Finca Algarrobos: Suelo de origen aluvional, con mucha presencia de canto rodado recubierto de depósitos calcáreos, 1100 msnm.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Durante fines del año 2022 nos encontramos con heladas tardías, lo que nos llevó a tener rendimientos menores a lo esperado, este fenómeno de raleo natural permite que haya una concentración mayor en las uvas cosechadas. El inicio del año fue particularmente seco y caluroso por lo que adelantar el inicio de la cosecha fue determinante para obtener vinos de calidad. Una añada desafiante que nos ha dado vinos de gran calidad, buena acidez y tipicidad.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo durante 3 días, pasado ese tiempo se da comienzo a la fermentación alcohólica. Al terminar este proceso un porcentaje pequeño del vino permanece en contacto con roble francés y el resto se mantiene en tanques de acero inoxidable hasta el corte final. Una vez el vino se encuentra en botella se mantiene 3 meses en depósitos con temperatura y humedad controlada, antes de su liberación al mercado.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,5
Azúcar residual: 2,3 g/l
Acidez: 5,5 g/l
PH: 3,7

NOTAS DE CATA: Vino de color violáceo, en la nariz percibimos aromas florales ciruela y moras. En boca es un vino que entra de manera amable, con taninos suaves y redondos, con acidez equilibrada.