

PALO SANTO

MALBEC 2024 - Valle de Uco



DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% v/v

Azúcar residual: 2,0 g/l

Acidez: 5,7 g/l

PH: 3,6

VIÑEDOS: Espaldero alto con brotes verticales equidistantes y riego por goteo.

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.

Finca Los Durmientes: Con una altura promedio de 1.030 msnm. Este suelo es franco arenoso profundo.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Este año nos encontramos con buen recurso hídrico gracias a las nevadas invernales, lo cual aportó buena cantidad de agua para el ciclo vegetativo, en general fue un año cálido pero con primavera fresca y con algunos eventos de viento zonda y heladas leves, esto generó maduraciones largas y homogéneas. Gracias a estas características tuvimos un ciclo balanceado que ayudó a conservar la acidez natural de las uvas, lo cual se traduce en vinos con buena frescura.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo, luego de 72 hs aproximadamente se da comienzo a la fermentación alcohólica. Al terminar este proceso 30% 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.

NOTAS DE CATA: Es un vino que presenta aromas a frutos rojos frescos y negros, como ciruelas y arándanos. En boca es un vino ágil, equilibrado, que sabe a frutas y té negro, de taninos amables y concentración media.