

MATIAS RIGITELLI



VINO DE VISTALBA FINCA JUAN CESCHIN

Este vino expresa la personalidad de la finca de donde proviene. Condiciones únicas de suelo y clima hacen que este Bonarda muestre el gran potencial de esta finca para la variedad.

VIÑEDO Y SUELOS

Viña de pie franco plantada en 1905, ubicada en la tradicional zona de Vistalba en Luján de Cuyo, a 1.000 metros de altura, sobre suelos franco-arcillosos y subsuelo pedregoso.

En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL

Bonarda 100%

MOMENTO DE COSECHA

Primera semana de abril.

RENDIMIENTO PROMEDIO 7.000 kg/ha

ALCOHOL 14,0% v/v

PH/ACIDEZ 3,6/6,2

AZÚCAR RESIDUAL 1,8

COSECHA

Se realiza manualmente en pequeñas cajas de 20kg a fin de mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN

Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación.

ELABORACIÓN

Vinificamos con un 30% de racimo entero y el resto es despallado. La uva llega de forma natural por gravedad a pequeñas vasijas de concreto, donde la fermentación se realiza con levaduras indígenas y a temperaturas entre 26° y 28°C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

CRIANZA

La crianza se realiza en barricas de roble francés de diferentes usos por 16 meses.

GUARDA 10 años.

NOTAS DE CATA

Tiene un color violáceo profundo. Su aroma presenta notas frutales, de hierbas y menta. En boca es amplio, fresco, con un final largo y jugoso.