

MATIAS RIGITELLI



LOS CHACAYES VIÑAS EXTREMAS

Este vino expresa la personalidad de la finca de donde viene, condiciones únicas de suelo y clima hacen que este Malbec muestre el gran potencial de esta finca para la variedad.

VIÑEDOS Y SUELOS

Viñedo plantado a 1.500 msnm en la extrema zona de Los Chacayes, Valle de Uco, sobre suelos calcáreos y clima frío. En nuestros viñedos, no usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico de los mismos.

VARIETAL

Malbec 100%

MOMENTO DE COSECHA

Primera semana de Abril.

RENDIMIENTO PROMEDIO 7.000 kg/ha

ALCOHOL 14,0% v/v

PH/ACIDEZ 3.5/6.4

AZÚCAR RESIDUAL 2.1

COSECHA

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

SELECCIÓN

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

ELABORACIÓN

Vinificamos con 30% de racimo entero y el resto es despalillado. 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°C 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 durante 16 meses.

GUARDA 10 años

NOTAS DE CATA

Malbec complejo y expresivo. En nariz abundan notas minerales que se suman a los frutos negros y rojos. Al paladar es jugoso, amplio, fresco, con taninos atractivos y un final complejo y persistente.