



MAIDA

TINTO DE CORTE | 2021

Explorar está en nuestra naturaleza... en Maida nos dimos la libertad de hacer vinos diferentes e irrepetibles, jugando con diferentes lugares, varietales, puntos de cosecha y formas de elaboración. Maida es nuestra línea experimental, que nunca será igual con cada cosecha y por eso es única.

Maida Tinto de Corte combina las viñas viejas con la nueva cara del Valle de Calingasta. Es un tinto jugoso, con buena estructura, fruta y acidez que reflejan el carácter de esta zona de montaña.

VIÑEDO

ALTURA 1,500 m.s.n.m.

ORIGEN La Bonarda y el Torrontés de un parral de más de 80 años en Paraje Hilario. El Malbec proviene de un espaldero de 10 años de Sorocayense. El Cabernet Franc es de un espaldero joven del Paraje La Puntilla. Todas las viñas en el Valle de Calingasta, San Juan.

SUELO Aluvial, pedregoso, con material fino en superficie aportado por la precordillera.

CLIMA Zona Winkler 4, con días soleados y noches muy frescas.

VARIETALES

45% Malbec, 25% Cabernet Franc, 25% Bonarda, 5% Torrontés

ELABORACIÓN

Cada varietal fermenta por separado en huevo de hormigón con un 15% de racimo entero. Levaduras nativas, sulfitado mínimo, sin filtrar ni clarificar.

CRIANZA Huevo de hormigón y barricas de roble francés de 225 litros de varios usos.

ANÁLISIS

ALCOHOL 14,5 % v/v | **ACIDEZ** 5,9 g/l | **PH** 3.5

Elaborado por: Andrés Biscaisaque

