

Callia

BLEND

Malbec & Malbec

2017



WINERY: BODEGAS CALLIA
VARIEDAD: MALBEC
AÑADA: 2017
REGIÓN: VALLE DE PEDERNAL
Y ZONDA – SAN JUAN

PAÍS DE ORIGEN: ARGENTINA
BLEND: 100% MALBEC
ENÓLOGO: JOSÉ MORALES

NOTA DE CATA



VISTA: SE PRESENTA DE COLOR ROJO INTENSO CON DESTELLOS VIOLÁCEOS.
AROMA: FRUTOS ROJOS, DONDE SE DESTACAN SENSACIONES DE CIRUELAS EN MERMELADAS, INTEGRADOS CON NOTAS DE VAINILLA Y CHOCOLATE PROPIAS DE LA MADERA.
BOCA: SE PRESENTA PERSISTENTE CON TANINOS MUY DULCES Y FIRMES, CON UN FINAL SEDOSO Y AMABLE.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



UBICADOS EN LOS VALLES DE PEDERNAL A UNOS 1400 MSNM Y ZONDA A UNOS 700 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR, LOS SUELOS SON ALUVIONALES, CON TEXTURAS QUE VAN DE FRANCO ARENOSOS A FRANCO ARCILLOSOS Y MUY POBRES EN MATERIA ORGÁNICA, CON GRAN CANTIDAD DE PIEDRA PARA EL CASO DE PEDERNAL, EL SISTEMA DE CONDUCCIÓN ES EN ESPALDERO, CON RIEGO POR GOTEO, CON BAJAS PRECIPITACIONES ANUALES, QUE OSCILAN ENTRE LOS 100 Y 150 MM RESPECTIVAMENTE

VENDIMIA



EL CLIMA ES CÁLIDO Y SECO, LAS LLUVIAS NO SUPERAN LOS 100 MM. ANUALES, POR LO QUE NO HAY PELIGRO DE DESARROLLO DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. LA VENDIMIA SE HACE EN FORMA MECÁNICA, NORMALMENTE A FINES DE ENERO PARA EL MALBEC DE ZONDA Y PRINCIPIOS DE ABRIL EL DE PEDERNAL

VINIFICACION



LA VENDIMIA COMENZÓ A PRINCIPIOS DE FEBRERO PARA EL CASO DE ZONDA Y PRINCIPIOS DE ABRIL PARA EL CASO DE PEDERNAL. INMEDIATAMENTE LUEGO DE LA RECOLECCIÓN SE PROCEDIÓ A SU PROCESAMIENTO, PARA PRESERVAR LAS ÓPTIMAS CONDICIONES DE LA UVA. LUEGO DE LA MOLIENDA SE EFECTUÓ UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA A 12° C DURANTE 48 HORAS. LA FERMENTACIÓN SE DESARROLLÓ ENTRE 23° Y 29°C, DURANTE 10 DÍAS, CON INOCULACIÓN DE LEVADURAS SELECCIONADAS. SE REALIZÓ MACERACIÓN POST FERMENTATIVA POR ESPACIO DE 10 DÍAS EN AMBOS CASOS. EL 70% DE ESTE VINO TUVO UN PASO DE SEIS MESES POR MADERA, QUE CORRESPONDE AL 50% DE ROBLE FRANCÉS Y 50% DE ROBLE AMERICANO.

DETALLES DE PRODUCCIÓN



TIPO DE LEVADURA: SACHAROMYCES BAYANUS
MACERACIÓN: 15 DÍAS
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 23–29°C
TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 9 DÍAS
MANIPULACIÓN REDUCTIVA: N/A
PROCESO / TIEMPO DE MADURACIÓN: 6 MESES
TIPO DE ROBLE: 50% FRANCÉS Y 50% AMERICANO
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: N/A
TIPOS DE FILTRACIÓN: TANGENCIAL, LENTICULAR Y MEMBRANAS

ANÁLISIS



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA / ALCOHOL: 13 % V/V
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 5,55
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 3,2
PH: 3,65