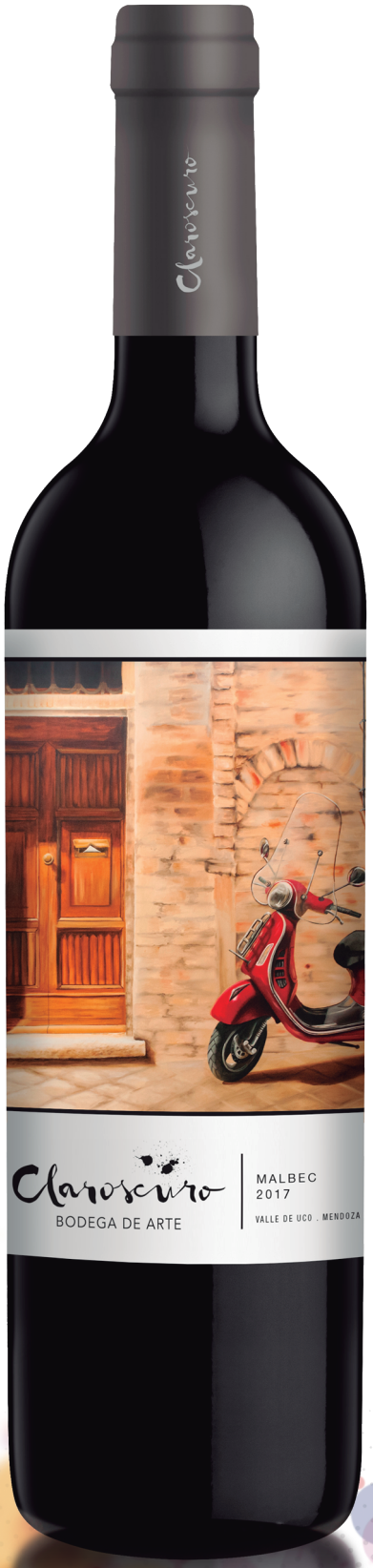
Claroscuro
BODEGA DE ARTE



Claroscuro Malbec 2017

Viñedos:
La uva proviene de viñedos propios ubicados en, Vistaflores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. Es así que podemos dividir el viñedo en parcelas que nos brindaran una mayor diversidad permitiendo una mayor posibilidad de vinos provenientes del mismo viñedo. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de las altas cumbres.

Elaboración:
Las uvas se cosecharon en 3 pasadas distintas, de distintos sectores del viñedo. Entre el 18 de marzo y el 12 de abril. Se elaboraron por separado mediante una maceración fría corta (24 hs). Luego fueron fermentados a 28-30 °C, tomando un tiempo total de maceración de 21 días. Los vinos fueron añejados en roble francés y americano durante 9 meses. Luego se realizó el corte final seleccionando el mejor assemblage de cada uno de los componentes resultantes.

Notas de cata:
Marcados tonos azulados y violáceos típicos del Malbec. Resaltan aromas florales (violetas) característicos de Vistaflores enriquecidos por frutos rojos y otros aromas complejos aportados por el añejamiento. Presenta también notas de flores como rosas, dado que fue un año con mayor frío hacia el final de la cosecha. En boca posee la suavidad y elegancia del Malbec, y a su vez una marcada concentración, volumen y persistencia. La cosecha 2017 trajo menor rendimiento por planta, lo que se tradujo en vinos más concentrados y francos. Acidez moderada y alcoholes algo más elevados que el promedio para la región.

Datos técnicos:
Alcohol: 13%,
Acidez total: 6 g/l
Ph: 3,76
Azucar: 2,2 g/l

Obra:
"Viernes" de Carina Sager.