ÍCONO
2017

JAMES SUCKLING

93 PTS
JAMESSUCKLING.COM

"Fruta negra carnosa realmente alquitranada con sésamo blanco tostado, cáscaras de batata, especias oscuras y menta. Boca muy amplia, con mucha definición. Un ataque pleno de taninos maduros y calcáreos recubre la fruta. Suave y fluido. El roble tostado es un poco prominente ahora, pero se integrará en los próximos años. Todavía muy primario y juvenil. Beber después de 2021."

REPORTE AÑADA

Esta temporada se presentó sin heladas, las lluvias se concentraron entre diciembre y fines de enero, cabe destacar que enero fue muy fresco, se registraron desde septiembre a marzo 80mm. La sanidad fue muy buena ya que no hubo precipitaciones significativas.

CORTE

Malbec 80% · Cabernet Sauvignon 10% · Tannat 10%

VIÑEDOS / MSNM

Finca Alto Rio Seco 1.750 msnm, con suelo franco arenoso con mucha presencia de rocas y calcáreo, al pie de la montaña. 40% del Malbec viene de este viñedo plantado hace 10 años.

Finca Rio Seco 1.700 msnm viñedos plantados hace 20 años en un suelo franco arenoso 30% del Malbec y el Cabernet Sauvignon salen de esta Finca.

Finca Alto Los Cuises 1850 msnm viñedos plantados en terrazas entre palmeras e higueras en medio de la quebrada. 10% Malbec sale de esta finca.

Finca El Retiro viejos parrales plantados hace 70 años a 1.650 msnm en un suelo muy arenoso. El Tannat sale de esta finca.

COSECHA

Primera quincena de marzo para **Malbec** y **Cabernet Sauvignon**. Segunda quincena de marzo para **Tannat**. Cosecha manual, en cajas de 20 kg.

FERMENTACIÓN

La fermentación alcohólica del **Malbec** y del **Cabernet Sauvignon** fue en tanques de acero inoxidable. Mientras que la fermentación maloláctica se dio lugar en las barricas de roble. El **Tannat** fue fermentado en cubas de roble y de ahí pasó a su crianza en barricas.

CRIANZA

Hacemos una selección de las mejores barricas de roble francés de 500 litros. Nuestro vino permanece allí de 22 a 24 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Su centro muestra un tono ciruela negra y un borde granate oscuro

Aroma: Frutos rojos y negros maduros como cereza negra y guinda, también aparecen notas a ciruelas y cassis. delicadas notas de vainilla, ahumado y moka son aportadas por su paso por roble.

Boca: Buena entrada con personalidad. La acidez va dejando lugar a los marcados taninos que están firmes y dulces. El post gusto es largo y persistente. Excelentes caudalías.

POTENCIAL DE GUARDA

Es un vino que permitirá, por su estructura, una guarda de entre 15 y 20 años.

PRODUCCIÓN

7500 botellas.

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL	ACIDEZ VOLÁTIL	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL	PH
14,50%	0,8	5,6	2,91	3.70

BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE