

LABORUM DE PARCELA

FINCA ALTO RIO SECO

BLOCK 4 | MALBEC | 2021



PRODUCCIÓN
10.000
BOTELLAS

Púrpura con reflejos violáceo. Aromas elegantes y complejos de carácter frutal fresco y definido que recuerda a ciruelas y moras negras, con dejos florales de rosas. Su entrada en boca es compacta, con taninos firmes, cuerpo de agradable fluidez y acidez vibrante. El paladar muestra gran textura en un marco de fruta fresca crujiente y tonos algo herbales. De final fluido, con aromas de fresno y tomillo.

VIÑEDOS: Finca Alto Río Seco encuentra al pie de la Sierra de Quilmes, la pendiente del terreno y la gran variedad de accidentes topográficos favorecen la formación de micro-terruños. Este viñedo está orientado 30° hacia el noroeste, lo que evita al sol de la tarde y preserva las notas de fruta fresca, mientras que las constantes brisas garantizan vides de Malbec sanas y bien equilibradas. Por su parte, los suelos extremadamente rocosos y pobres, permiten que estos micro-terruños se expresen plenamente en nuestros vinos.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, Argentina, 1750 metros sobre el nivel del mar.

VITICULTOR: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Malbec 100%.

ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. El mosto macera en frío durante 4 días a 8°C y luego fermenta con levaduras nativas del viñedo en tanques de acero inoxidable. Luego el vino se cría en barricas de roble de 225 y 500 litros (40% nuevas, 60% usadas) durante 14 meses donde hace la fermentación maloláctica. Leve filtrado y embotellado. Estiba en botella por al menos 10 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE Y SERVICIO: Servir a una temperatura entre 16°C y 18°C. Combina bien con cordero braseado, y carnes a la parrilla, también opciones vegetarianas como berenjenas a la parmesana, hummus clásico, pastas con salsas pomarola y quesos de intensidad media, como Gouda o Edam.

ALCOHOL: 14,40° PH: 3,74 ACIDEZ: 6,30gr/l AZÚCAR: 2,02 g/l



RODIGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE