

VALLISTO MALBEC 2010

VARIEDAD: 100% Malbec PAIS DE ORIGEN: Argentina
REGION: Valle de Cafayate ENOLOGOS: Francisco Lavaque - Marcelo Pelleriti - Hugh Ryman

NOTAS DE CATA:

Límpido, color rojo intenso con tonos violáceos. Aromas a frutos rojos, ciruelas, pimienta y especias, exaltando las características del Terroir. En boca es un vino de buen volumen, textura, carnosos con taninos maduros. Elegante y prolongado final.

VIÑEDOS:

“Viña San Luis”

Superficie: 55 Ha.

Altitud: 2.000 m.s.n.m.

Sistema de conducción: Espaldero.

Poda: Cordón bilateral pitoneado.

Densidad: 5.000 plantas por hectárea.

Rendimiento: 5 a 6 Tn/Ha.

Suelo: profundo y pedregoso, por el pedemonte, con materia orgánica natural y buena retención del agua de riego.

Tenemos sistema de riego mixto: tradicional y por goteo.

Los trabajos en la viña son de precisión buscando obtener uva madura, sana y concentrada en todos sus componentes.

Hemos plantado al menos cuatro módulos de 5 hectáreas cada uno, con diferentes selecciones de Malbec. La idea era conseguir material de viñedos que ya hayan producido vinos malbec de calidad Premium. Las mismas se vinifican en forma tradicional o MICROVINIFICACION, clasificando microparcels. De esta manera podremos identificar que material genético se adaptará mejor a este suelo/microclima o analizar cómo se complementan entre ellos.

Este proceso comenzó en 2010 con el primer modulo y en 2011 ya estamos encarando el segundo.

VENDIMIA:

Totalmente manual en cajas de 20 kg, cuidadosa y seleccionada, se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar la uva fría a bodega. El traslado se realiza cuidadosamente en carros y la distancia hasta la bodega es de 2 km.

VINIFICACIÓN:

Doble cinta de selección de racimos y granos. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable y selecciones de microparcels microvinificadas en barricas de 225 lts.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Guarda: 10 años



VALLISTO

VALLE DE CAFAYATE

www.vallisto.com