TERRUNYO

Malbec | 2016

VINHEDO LOS INDIOS- PARAJE DE ALTAMIRA, D.O. VALE DE UCO

VARIETIES	
MALBEC	100%
ANALYSIS	
ALCOHOL	14.3° VOL%
pH	3.69
TOTAL ACIDITY (TARTARIC ACID)	4.8 G/L

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Los Indios, Paraje de Altamira, D.O. Peumo, Vale do Uco.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo está localizado no Vale de Uco em uma altitude de 1000-1200 metros acima do nível do mar. O solo é aluvial, situado acima do leque aluvial formado pelo rio Tunuyán. A primeira camada apresenta um perfil areno-argiloso, com pequenas pedras coluviais e depósitos de carbonato de cálcio que alcançam 60 cm de profundidade. A camada seguinte mostra-se arenosa, com abundantes pedras coluviais de tamanho médio até 1.5m de profundidade. Abaixo desta encontra-se uma camada subjacente de 30 cm de espessura formada predominantemente por rocha calcária posicionada acima de uma camada de areia e pedras coluviais.

ANO DE PLANTAÇÃO

2005.

CLIMA

Seco, continental, com boa exposição ao sol que permite uma excelente maturação das uvas. A amplitude térmica é de 15 a 20 ° C.

COLHEITA

Manual, com início no dia 20 de abril 2016.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram desengaçadas e esmagadas. Maceração pré-fermentativa por 72 h a 10 ° C. Fermentação tradicio¬nal por 12 dias a 24 ° C em tanques de aço inoxidável. Maceração pós-fermentativa entre 2-5 dias. Fermentação malolática natural.

GUARDA

5% em fudres de primeiro uso e o restante do mosto em barris de carvalho francês por um período de 14-16 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2027.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO

Intensa cor vermelha, com notas violáceas. O vinho apresenta aromas a fruta negra e especiarias, com um toque floral, em equilíbrio com o carvalho. Entrada doce, taninos persistentes e aveludados envolvendo um longo final.