

CASARENA S.V.

Jamilla's Vineyard Malbec Perdriel- 2015

*Especialistas en Single Vineyards,
provenientes de los mejores terroirs de Agrelo y Perdriel, en Luján de Cuyo.*



ORIGEN

Denominación de Origen: Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Año de plantación: 1995

Sistema de conducción y poda: espaldero, poda Guyot doble.

Sistema de riego: tradicional por surcos.

Rendimiento: 7.500 kilos por hectárea.

Altitud: 940 msnm.

Tipo de suelo: franco-arcilloso y pedregoso.

Clima: árido continental.

VENDIMIA 2015

La cosecha se anticipó 15 días con respecto a la media histórica por las elevadas temperaturas durante el período de crecimiento y el invierno previo. A su vez, la lluvia fue un factor preponderante al momento de definir la recolección de la uva. No obstante, el buen análisis de la información recabada y el entendimiento del terroir permitieron obtener una excelente calidad de fruta.

COMPOSICIÓN

Varietal: Malbec 100%

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la primera quincena de abril. La fruta se transportó a la bodega y allí se seleccionaron granos y racimos por su calidad, luego se inició una maceración prefermentativa en frío. La fermentación se inició con levaduras indígenas y la uva se microvinificó. Los trabajos de extracción (pigeage) fueron realizados manualmente para conservar los aromas y sabores más delicados de las uvas.

GUARDA Y CRIANZA

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Potencial de Guarda: 10+ años.

ANÁLISIS

Alcohol: 14% vol

Acidez: expresada en ácido tartárico 6,5 g/l

PH: 3,5''

NOTAS DE CATA

Rojo púrpura profundo, brillante. En nariz se destaca fruta roja fresca, como ciruela y cereza, tiene leves notas de tabaco provenientes de la barrica totalmente integrada. En boca se destaca su frescura y complejidad. Es un vino elegante, con un final persistente.