

ARGENTINA | 2014 | MENDOZA

Bodega Piedra Negra

Reserve Malbec



> CEPA

100 % Malbec - Hoy día la Malbec es la cepa emblemática de Argentina, lugar donde encontró su tierra de predilección.

> AÑADA 2014

La temporada se presentaba precoz, sobre todo, con unas temperaturas altas en diciembre pero, al igual que en Chile, el adelanto se compensó con una segunda quincena de febrero relativamente fresca y un poco húmeda. El mes de marzo, bastante fresco, hizo que los vinos tintos de malbec, cosechados en abril, adquiriesen unos perfiles más bien suaves y elegantes. En este caso, los deshojados realizados también permitieron lograr unos taninos bien maduros.

> ANÁLISIS

GRADO	14,50% vol
PH	3,75
ACIDEZ TOTAL	4,80 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VILATIL	0,43 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	4,05 g/l

> VIÑEDO

PAGO: Nuestro propio viñedo se sitúa en el piedemonte de la cordillera de Los Andes, a 1100 m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas. También, una parte de uva para esta etiqueta proviene de proveedores ubicados en Valle de Uco.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4.166 pies/ha.

CLIMA: Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 10 años.

RENDIMIENTO: 50hl/ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: La uva, cosechada manualmente en el punto óptimo de su madurez es colocada en pequeñas bandejas, es la última variedad en ingresar a bodega.

VINIFICACIÓN: Se fermenta en forma tradicional entre 25° y 30° C. con remontajes diarios. Luego de la fermentación, se macera durante un tiempo prolongado para así lograr un alto grado de color. La fermentación maloláctica se desarrolla a bajas temperaturas.

CRIANZA: Los caldos se crían por un período de 8 a 10 meses en barricas de roble francés de 225 lts. de capacidad, con 2 usos, conservando así el vino un carácter varietal marcado e integrándose con los sutiles sabores de la madera. Este paso por las barricas, le confiere armonía y redondez.



La historia vitícola de Argentina empieza en el siglo 19. Hoy día, cuenta con un poco más de 200 000 ha de viña convirtiéndola en la 5° productora mundial.

Mendoza es la región productora más importante con un 70 % de la superficie total.

Se divide en varias subregiones. La parte más baja se sitúa a 600 metros sobre el nivel del mar y la parte más alta culmina en 1600 metros. Por encima de los 800 metros se cosechan las uvas de gran calidad.

Nuestras plantaciones se encuentran en 2 lugares: «Chacayes» en Vista Flores (Tunuyán, al sur de Mendoza) la otra en Barrancas (meseta del este de Mendoza situada a 600 m de altitud).

> Awards 2013

90 pts - Decanter
90 pts - James Suckling
89 pts - Wine Advocate

> Awards 2011


Gold Medal - Malbec
International Competition
2013


> Awards 2010

90 pts - International Wine
Cellar

CATA

 Color rojo rubí con reflejos cereza.


 Complejo, con una mezcla de bayas rojas y de los aromas picantes de escarpia y pimienta negra. Algunas notas delicadas de chocolate y de café que provienen de su paso en roble.

 Un vino estructurado y complejo, con taninos agradables que aportan dulzura y un final larga. Las especias se combinan con notas tostadas y con el fruto rojo característico del Malbec.

SUGERENCIAS

Es un compañero ideal de carnes asadas, pastas caseras con salsas de sabores intensos y quesos suaves y maduros.

 18 °C

 3 - 5 años



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com