



100 % Malbec (50 % Malbec Argentina, 50 % cot francesa) : el origen del nombre de este vino viene de la tierra negra de los pies de las sierras andinas que contrasta con las blancas nieves de las cumbres. Estando nuestro viñedo al pie de los Andes, estamos en el «Piedra negra».

Este vino es el fruto de la intención de los dos hermanos de revelar un Malbec típicamente argentina, con finura y elegancia. Para obtener un vino complejo y la perfecta síntesis de esta variedad, ensamblamos diversos orígenes y altitudes de Malbec plantadas alrededor de Mendoza.



CEPAJE

100% Malbec

La Malbec es la cepa tinta emblemática de Argentina. Originaria del Suroeste de Francia, encontró en Argentina una combinación suelo/clima perfectamente adaptada. Proporciona vinos potentes con mucho color.

COSECHA 2011

Este año la cosecha se ha visto retrasada por un verano de temperaturas máximas menores a las normales. Hemos tenido una pre-temporada seca y un verano suave y lluvioso en algunos períodos. Esto no ha afectado la calidad sanitaria de la uva, aun y estando en transición orgánica y nos ha permitido cosechar con grados inferiores a los habituales y con un frescor aromático sin igual.

ANÁLISIS

ALCOHOL	16,8 % vol
PH	3,90
ACIDEZ TOTAL	4,81 g/l H2SO4
ACIDEZ VOLATIL	0,6 g/l H2SO4
AZÚCARES RESIDUALES	1,82 g/l

VIÑEDO

Suelo
Nuestro propio viñedo se sitúa en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

Densidad de plantación
4.500 cepas/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 a 50 años.

Rendimiento
30-35 hl/ha.

Origen/Localización
El 70 % de la Malbec argentina procede tanto del sur de Mendoza en Agrelo, como de La Consulta que se sitúa al sur del Valle de Uco. La Cot se crió en nuestro viñedo de Chacayes.

ELABORACIÓN

Viticultura
Con el fin de moderar el vigor natural de la Malbec, efectuamos una poda corta a finales de invierno y otra en verano (enero), realizamos una vendimia en verde para favorecer la concentración y la maduración de las uvas que quedan - La fecha de la vendimia se define según el resultado de los análisis gustativos.

Vendimia
Concertamos la fecha de la vendimia en base al análisis gustativo, por lo general suele empezar a finales del mes de abril.

Vinificación
Maceración total de más de 7 semanas. Fermentación maloláctica en barrica seguida por la crianza durante 3 meses en estas mismas barricas.

Crianza
15 meses de crianza en barrica (225 litros) de roble francés con frecuentes trasiegos. (50 % barricas nuevas, 50 % barricas de primer uso).

CATA

Intenso rojo púrpura.
Al inicio se perciben notas de fruto rojos como ciruelas y bahías, luego se mezclan en equilibrio con notas de café y vainilla provenientes de la madera.
Voluminoso, frutado con notas de violetas, taninos elegantes, se percibe las notas suaves de la madera y posee un final prolongado.

SUGERENCIAS

Filete de cerdo con café negro – Costillar de cordero asado y relleno con un puré de aceitunas negras y romero fresco, filete de ternera – Quesos: Comté, Saint-Nectaire.

AWARDS 2009

17/20 – JANCIS ROBINSON
91 pts – WINE ENTHUSIAST

AWARDS 2007

93 pts – WINE ADVOCATE
91 pts – WINE ENTHUSIAST
GOLD MEDAL – ARGENTINA WINE AWARDS
16,5/20 Highly Recommended, ★★★★★
DECANTER

18°C

10 AÑOS

