

LA ESPERA RESERVA

Malbec

Composición Varietal

100% Malbec.

Procedencia

Funckenhause Vineyards, San Rafael, Mendoza, Argentina.

En las parcelas seleccionadas del viñedo realizamos los trabajos de desbrote – raleo y deshoje, buscando maximizar la calidad enológica de la uva.

Producción estimada de 7000-8000 kilos por hectárea.

Nuestros Viñedos

Se encuentran ubicados a 831 m.s.n.m en una región de clima semi-desértico y elevadas amplitudes térmicas. La composición del suelo es franco-arenosa de origen aluviona con presencia de piedras y cal, el cual regamos mediante riego por goteo con agua captada del río Diamante. Agua de deshielo que se genera en la cordillera de los Andes. Esta conjunción de características especiales nos permiten tener viñedos sanos y de gran calidad.

Cosecha

Manual en cajas de 16 kg. Tercer y cuarta semana de marzo.

Elaboración

Al arribar la uva a la bodega realizamos una selección manual en cinta donde eliminamos hojas, palos y toda uva que no esté en perfectas condiciones.

Posteriormente se realiza el despalillado y molienda. La fermentación se realiza en tanques de 50 HL – 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas.

Luego de un período de maceración de 12-15 días, el vino realiza fermentación maloláctica espontánea. Todo el vino tendrá un período de crianza en barricas de 225 lts. de roble francés (70%) y americano (30%) durante 12 meses. Finalmente se filtra y embotella para una posterior crianza en botella de 12-18 meses antes de ser lanzado al mercado.

Enólogo / Ingeniero Agrónomo

Mauricio Lorca / Gianfranco y Aquiles Lucchini

Notas de Cata

A la vista exhibe color violáceo profundo.

En nariz presenta aromas a ciruelas y moras amalgamadas con sutiles notas a vainilla, caramelo y ahumado propias de los aportes de las barricas.

En boca se presenta con una entrada dulce, jugoso y elegante gracias a sus taninos maduros y equilibrada acidez los cuales dan lugar a un largo final.

