



R.J.VIÑEDOS

*Toffré*  
e HIJAS



## PREMIUM MALBEC

*Composición Varietal:* 100% Malbec

*Año de Cosecha:* 2011

*Vendimia:* Cosecha Manual segunda y tercera semana de Abril.

*Apelación:* Valle de Uco (Tunuyán y La Consulta, San Carlos) entre los 1.020 y los 1.100 m.s.n.m. Las noches frescas favorecen la obtención de bayas con alta concentración de polifenoles y compuestos aromáticos. Sus suelos son de origen aluvial y colubial, franco – arenosos y pedregosos con cantos rodados, y también con vetas calcáreas en profundidad que le otorgan sin duda un carácter distintivo a los vinos.

*Ciclo Vegetativo:* La temporada 2.010/11 tuvo un invierno seco y una primavera con episodios de viento zonda que generaron menores rendimientos. El verano presentó condiciones estables permitiendo un estado sanitario y una madurez enológica óptima.

*Rendimiento:* Entre 5 y 7 ton/ha

*Maceración:* 3 días de maceración en frío, 22 días de maceración total.

*Fermentación Alcohólica:* Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl (12.000 litros).

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas

*Añejamiento:* 12 meses en barricas de roble Francés nuevo el 45% del volumen, en roble Americano nuevo el 5% y en barricas de segundo uso el 50% del vino restante.

*Notas de Degustación:* Profundo color violáceo. En nariz es complejo y sutil. Sus aromas de frutos negros y rojos crean una paleta diversa que se funde con dulces notas de vainilla y cacao, provenientes del roble. En boca es untuoso, con taninos maduros que se expresan en el paladar amables y concentrados. En su final de boca de larga persistencia se destaca la equilibrada acidez, la potencia frutal y especies dulces.