



R.J. VIÑEDOS

# Blend de Selección

## 2 MALBEC

*Composición Varietal:* 100% Malbec

*Año de Cosecha:* 2013

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

*Procedencia:* Valle de Uco (Vista Flores - Tunuyán y La Consulta - San Carlos). Se trata de parcelas especialmente seleccionadas, con diferentes características, y altitudes entre 1.000 y 1.100 m.s.n.m.

*Ciclo Vegetativo:* La temporada 2012/13 tuvo un invierno seco, sin grandes eventos climáticos, bastante característico de su clima semidesértico sin influencia oceánica. Luego una primavera con gran amplitud térmica y días más cálidos. Al momento de la floración las condiciones fueron excelentes y las flores pudieron completar satisfactoriamente su ciclo. En ambos viñedos, el varietal mostró gran equilibrio, intensidad y elegancia, con frutos de taninos profundos y maduros.

*Rendimiento:* Entre 6 y 10 ton/ha

*Maceración:* 2 a 3 días de maceración en frío, entre 15 y 22 días de maceración total, dependiendo del viñedo.

*Fermentación Alcohólica:* Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas pequeñas de hormigón epoxicado.

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas

*Añejamiento:* 12 meses en barricas de roble Francés 70% del volumen (segundo y tercer uso) y el 30% restante en barricas de roble Americano (segundo y tercer uso).

*Notas de Degustación:* Verdadero vino de diseño que se produce en volúmenes muy limitados. Es un "blend de terroir" de uvas Malbec que representa la auténtica expresión de esa práctica cultural vitícola. Un viñedo más añoso en La Consulta, San Carlos, y otro más joven en Vista Flores, Tunuyán. Ambos con diferente altitud que además ofrecen características distintivas de cada terroir. El viñedo más añoso aporta estructura y concentración, con notas claras de violetas, y también frutos negros y rojos. El otro, más joven, entrega aromas de moras y frambuesas con sutiles notas minerales y de pimienta. El vino resultante es un blend de características excepcionales, complementarias y sinérgicas de ambos terroir. Es muy elegante, fresco, de taninos jugosos y estructurados, equilibrada acidez y persistencia floral y frutal. En el retrogusto permanecen sensaciones frutales y de compleja fusión en un final prolongado.

