



R.J.VIÑEDOS

Family Wine Collection

RJ DISTINTO

Composición Varietal: 60% Malbec 30% Cabernet Sauvignon 10% Merlot

Año de Cosecha: 2009

Vendimia: Cosecha Manual la última semana de Abril

Apelación: Valle de Uco (La Consulta -San Carlos, Tupungato y Tunuyán)

Viñedo: En La Consulta, finca Altamira, situada a 1.080 m.s.n.m., suelo franco- limoso y franco – arenoso, con contenido pedregoso en varios sectores. Conducción en espaldero con poda en cordón apitonado. Finca Alluvia en Gualtallary, Tupungato, situada a 1.280 m.s.n.m., suelo areno pedregoso. Se encuentran piedras que oscilan entre cantos rodados y piedras angulosas más nuevas. Conducción en espaldero con densidad de 5.000 plantas por hectárea. En Tunuyán, finca Los Sauces, situada a 1.020 m.s.n.m., suelo franco-arenoso y pedregoso en la superficie y en distintas profundidades. Cantos rodados en el 40% del perfil aproximadamente. Conducción en espaldero con poda en cordón apitonado.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2008/09 tuvo una primavera lluviosa, con temperaturas cálidas. En el verano, enero y febrero, reportaron temperaturas inferiores al promedio y marzo presentó temperaturas superiores con baja humedad relativa. Esto permitió una sanidad óptima en los viñedos y una excelente madurez del fruto, cuyo resultado se vio en la magnífica concentración en los vinos.

Rendimiento: Entre 5 y 7 ton/ha

Maceración: 3 días de maceración en frío, entre 22 - 28 días de maceración total.

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

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Añejamiento: 18 meses en barricas de roble francés nuevo entre el 40% - 50% del volumen dependiendo del varietal, 40% - 50% del volumen en roble francés de segundo uso y 10% de roble americano de primer uso también dependiendo del varietal.

Notas de Degustación: Un oscuro e intenso color rojo violáceo. En nariz es complejo y soberbio, y muestra un espectro frutal donde destacan el pimiento rojo y casis del Cabernet Sauvignon, luego el Malbec con notas de violetas y frutos rojos maduros, por último los especiados del Merlot y notas de chocolate y café. En boca, es carnoso y sus taninos aterciopelado a la vez. La guarda en barrica también aporta notas de vainilla y fino licor que lo envuelve. Sus taninos elegantes y sus frutos maduros marcan su amplitud en boca y un final perdurable.

