



R.J.VIÑEDOS



Joffré  
e HIJAS

## GRAN MALBEC

*Composición Varietal:* 100% Malbec

*Año de Cosecha:* 2014

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

*Procedencia:* Viñedos de Luján de Cuyo y Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán y San Carlos). Altitud entre 900 y 1.200 m.s.n.m.

*Clima:* Semidesértico, con una gran amplitud térmica entre el día y la noche

*Ciclo Vegetativo:* El ciclo 2.013/14 tuvo una primavera fresca con heladas tardías que impactaron en menores rendimientos. Enero fue muy caluroso y Febrero lluvioso. Entre Febrero y Abril las temperaturas fueron más bajas que el promedio permitiendo una madurez prolongada y completa con resultados muy satisfactorios en los parámetros enológicos.

*Rendimiento:* Entre 6 y 9 ton/ha

*Maceración:* 2 a 3 días de maceración en frío, desde 12 a 22 días de maceración total dependiendo del viñedo

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

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas

*Añejamiento:* En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 50% del volumen por 10 a 11 meses, y vino en piletas 50%.

*Notas de Degustación:* Profundo color rojo con matices violáceos. Sus aromas de frutos negros como moras y arándanos se encuentran con otros de guinda, frambuesa y sutiles notas de pimienta. El paso por barrica le confiere elegantes notas de tabaco, vainilla y un tenue toque de chocolate. En boca es carnoso y de taninos jugosos que invitan a una fiesta de sabores en un final prolongado y de compleja fusión.