Claroscuro
BODEGA DE ARTE

Claroscuro Malbec 2018

Viñedos:
La uva proviene de viñedos propios ubicados en, Vistaflores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. Es así que podemos dividir el viñedo en parcelas que nos brindaran una mayor diversidad permitiendo una mayor posibilidad de vinos provenientes del mismo viñedo. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de las altas cumbres.

Elaboración:
Las uvas se cosecharon en 3 pasadas distintas, de distintos sectores del viñedo. Desde final de marzo hasta comienzos de abril. Se elaboraron por separado en nuestros pequeños tanques tronco cónicos de acero inoxidable, mediante una maceración fría (48 hs). Luego fueron fermentados a 25-28 °C. Los vinos fueron añejados una pequeña parte en roble francés y americano durante 9 meses y la otra parte en tanques de acero inoxidables. Luego se realizó el corte final seleccionando el mejor assemblage de cada uno de los componentes resultantes.

Notas de cata:
Marcados tonos azulados y violáceos típicos del Malbec. Resaltan aromas florales (violetas) característicos de Vista Flores enriquecidos por frutos rojos y otros aromas complejos aportados por el añejamiento. Presenta también notas de flores como rosas, dado que fue un año con mayor frío hacia el final de la cosecha .En boca posee la suavidad y elegancia del Malbec, y a su vez una marcada concentración, volumen y persistencia, tiene un buen volumen en boca con taninos dulces. Este malbec se caracteriza por su buena concentración, acidez moderada y alcoholes algo más elevados que el promedio para la región.

Datos técnicos:
Alcohol: 14,5%,
Acidez total: 4,8 g/l
Ph: 3,8
Azucar: 4,9 g/l

Obra:
"Tango pasional" de Germinal Lubrano.