



DE ANGELES

SOLO UVA MALBEC DEL TERRUÑO VIÑA 1924, PARCELA 3, VISTALBA

“el TERRUÑO VIÑA 1924 en su plena expresión, reunido en la botella”

- VENDIMIA:** 2016
- VARIEDAD DE UVA:** 100% Malbec
- ORIGEN DE LA UVA:** 100% Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- VIÑEDO:** uva proveniente siempre de un mismo y único viñedo y parcela, “VIÑA 1924” Parcela 3. Antiguo, de más de 95 años de edad, viñedo tradicional correspondiente al origen de la viticultura en la zona. Conducido en espaldero bajo (“viña baja”), podado con sistema Guyot Doble, con 7.200 plantas por hectárea, vides de pié franco, es regado por surcos y trabajado preservando los recursos y la tradición
- COSECHA:** Entre el 11 y 12 de abril de 2016. El momento de cosecha se determinó organolépticamente, acompañado por el seguimiento analítico de la madurez del perfil polifenólico. Cosecha manual con tijera en cajas de 18 kg. Temperatura promedio de la uva al momento de la cosecha y del inicio de la elaboración: 12 °C
- ELABORACION:** La elaboración se realiza a los pies del viñedo, con tecnología de vanguardia, inspección y selección manual de racimos, despalillado, inspección y selección manual de granos, encubado mediante cinta de transporte y elevación buscando que los granos lleguen enteros a los tanques. Tanques pequeños, de 100, 65, 40, 35 y 15 HL de capacidad, en acero inoxidable y con control automático de temperatura
- PROCESO FERMENTATIVO:** Maceración pelicular a 8 °C durante 10 días, fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 14 días entre 24 y 26 °C con remontajes abiertos y cerrados, maceración post fermentativa durante 8 días, fermentación malo-láctica natural en barricas de roble francés.
- CANTIDAD PRODUCIDA:** 10.738 botellas, envasadas el 21 de Diciembre de 2017
- DATOS ANALITICOS:** Grado alcohólico: 14,5% vol. a 20 °C --- Azúcares: -1,83 g/l --- PH: 3,79
Acidez total: 5,60 g/l en ácido tartárico --- Acidez volátil: 0,56 g/l en ácido acético
- COMENTARIOS:** Vino de intenso color rojo rubí con tonos violáceos. Aroma floral, complejo, dulce y delicado que al abrirse en la copa dan paso a frutas maduras, acompañados por una delicada nota floral. Muy suave entrada boca que luego sorprende con su complejidad de sabores intensos, concentrados y de persistencia prolongada. Taninos maduros que aportan suavidad y dulzura. Con notas de vainilla, suave tostado debido a su apacible crianza de 14 meses en barricas del más delicado roble francés. Gran tipicidad varietal, extraordinaria frescura y particular expresión frutal característica de las uvas de este viñedo. Un vino elegante e intenso, complejo y balanceado. Posee un potencial de guarda que lo hace digno de envejecer durante al menos 15 años. Se recomienda decantar el vino y luego servirlo a no más de 15/16 °C.
- Enólogo:** Juan Manuel González --- **Viticultor:** Alberto Comarín/Mario Núñez --- **Asesoramiento:** Eno Rolland

REVIEWS

- 2016 Vintage:** 94 Pts by TIM ATKIN UK – TOP 10 Argentine Malbecs 2019 Report
- 2015 Vintage:** 96 Pts by TIM ATKIN UK – TOP 10 Argentine Malbecs 2018 Report
- 2014 Vintage:** 95 Pts by TIM ATKIN UK – TOP 10 Argentine Malbecs 2017 Report
- 2013 Vintage:** 95 Pts by TIM ATKIN UK – One of the Best Rated Malbecs 2016 Report
- 2012 Vintage:** 98 Pts by TIM ATKIN UK – Best Rated Malbec 2015 Report // 95 Pts Gismondi/Tobe CANADA – Best Rated Malbec
- 2011 Vintage:** 96 Pts by TIM ATKIN UK- TOP 10 Argentine Malbecs // 91 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2015/2015 ESPANA
- 2010 Vintage:** 92 Pts by JAMES SUCKLING – WS // 92 Pts Gismondi/Tobe Canada
- 2009 Vintage:** 90 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // 91+ Pts Anthony Aspler Canada // 92 Pts GUIA PEÑIN Mejores Vinos 2013/2014 ESPANA // 97 Pts VINUS 2013 – Doble Medalla de Oro, Gran Campeón Tintos, Gran Campeón Categoría Precios
- 2008 Vintage:** 92 Pts Cuisine & Vins – TOP100 argentine wines 2012 // 92 Pts Gismondi/Tobe Canada GOLD at MALBEC AL MUNDO 2010 Argentina // 91 Pts GOLD by MASTER WINE MAGAZINE Argentina // 94 Pts by TIM ATKIN UK // TOP 100 Argentine Wines 2012 by CUISINE & VINS – 92Pts // 4 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)
- 2007 Vintage:** 95 Pts Gismondi/Tobe // 92 Pts WINE ADVOCATE/Robert Parker // TOP 10 MALBEC WINE by THE NEW YORK TIMES (second place) // GOLD at MALBEC AL MUNDO 2008 // TOP 10 INTERNATIONAL WINE 2009 by WINE ACCESS MAGAZINE Canada // 5 STARS by AUSTRAL SPECTATOR (1 to 5 Scale)