

La Violeta

2015 | MALBEC 100%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Esta cosecha se puede caracterizar por presentar un invierno cálido, un verano fresco y finalmente un otoño lluvioso. Por este motivo la cosecha se anticipó unos 10 días. Al igual que la temporada anterior el número de días con tempranas temperaturas extremas superó ampliamente los registros históricos. Hubo menor frecuencia de heladas durante este ciclo, un 37% inferior al registro histórico. Los meses más secos fueron Octubre con 1.5mm y Noviembre con 14.8mm. Durante el mes de Febrero se registró un 10% a un 50% de incremento de lluvias que no trajeron problemas sanitarios ya que nuestros suelos presentan un excelente drenaje. Los vinos resultantes tienen la particularidad de contener niveles de alcoholes bajos y la acidez más alta de lo habitual, vinos frescos y con gran potencial.

CARACTERÍSTICAS DE LOS LOTES SELECCIONADOS PARA LA VIOLETA

Los cuarteles 5 y 9 fueron seleccionados para La Violeta ya que son los que mejor expresan la elegancia, concentración y tipicidad del Malbec.

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional con depósitos calcáreos, con alto porcentaje de piedra (70%-80%).

COSECHA

Se realizó entre fines de Marzo y principios de Abril. La misma se realiza de forma manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA

1.100 msnm.

PODA

Gouyt
Doble

MICROVINIFICACIÓN

Se realiza un desgranado de cada racimo a mano y luego la uva es colocada en barricas de roble francés para una maceración en frío a 8° C durante 10 a 15 días. Durante el proceso de fermentación, se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual diariamente.

CRIANZA

24 meses en barricas de roble francés nuevas, y 7 años de estiba en botella.

NOTAS DE CATA

De color profundo voláceo y brillante. Nos encontramos con un vino con buena complejidad en sus aromas dados por la guarda, en el cual también permanecen los aromas afrutados típicos del Malbec de nuestra zona. Por el clima de Febrero y Marzo, fue una añada fresca, la cual se traslada a la estructura y vivacidad del vino. En boca se percibe un gran balance en cuanto a sus componentes de acidez, sucrosidad y taninos. Es persistente en boca, con gran bouquet en el retrogusto, y una madera bien integrada.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 20 años.

PRODUCCIÓN

11.900 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir
entre 14°-16° C.

WINEMAKER José Mounier

ASESORES

Michel Rolland & Marcelo Canatella

PROPIETARIOS

Familia Parent



@Bodegamonteviejo



/bgamonteviejo



/bodegamonteviejo

www.monteviejo.com.ar

