

Don Nicanor

BLEND

2021



VARIEDAD

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot

VENDIMIA

Cosecha manual, fines de marzo y principios de abril de 2021. Se hace en dos momentos buscando frescura en la etapa temprana y madurez y concentración en la etapa tardía.

APELACIÓN

Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Viñedos de Valle de Uco y Luján de Cuyo, a una altitud entre 1.000 y 1.200 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La temporada inició con fuertes nevadas al principio del mes de junio, que no se sostuvieron durante el resto del invierno. Durante los meses de noviembre y diciembre, las temperaturas estuvieron apenas por encima de la media y el clima se caracterizó por ser seco y cálido. A fines de diciembre y durante la primera quincena de enero, se registraron importantes lluvias y varios días nublados que hicieron descender las temperaturas, llegando hasta 2°C menos que la media histórica. Febrero continuó esta tendencia y se caracterizó por ser muy frío y húmedo, con lluvias frecuentes durante las primeras semanas y temperaturas por debajo de la media histórica.

Finalmente, en marzo el tiempo se estabilizó, mostrando temperaturas cercanas a los 30°C y días secos. Esto permitió alcanzar la madurez en las variedades tintas y comenzar su cosecha a mediados del mes. Algunas lluvias aisladas y cierto descenso de temperatura hicieron que la madurez se ralentice durante algunos días, retomando su fuerza con la llegada de abril y logrando taninos redondos y dulces.

CRIANZA

Crianza en roble francés durante 12 meses

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo granate profundo con destellos violáceos. Complejo en nariz, expresa aromas a frutos rojos maduros como ciruela, que se combinan con las delicadas notas a especias, mentolados y hojas de tomate. En boca se presenta de entrada sucrosa, armónico, con taninos de grano fino y un final persistente.

