

# Don Nicanor

MALBEC

2022



## VARIEDAD

100% Malbec

## VENDIMIA

Cosecha manual, de principio a fin de mes de marzo

## 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. respectivamente. Clima semidesértico.

## CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha desafiante debido a alguna helada tardía y a que enero y febrero fueron lluviosos, con lo cual debimos ser muy cuidadosos sobre todo con la sanidad de las uvas blancas. Sorteando esta primera etapa y como viene ocurriendo últimamente debido a rendimientos algo menores, las tintas se anticiparon de acuerdo a la región. Tuvimos una ventana de muy buena fruta, sana, con colores intensos y linda concentración. Luego, a fin de marzo, hubo una helada que complicó un poco la cosecha debiendo acelerar al máximo. Podemos decir que los vinos blancos son intensos en aromas, con mucha fruta y un poco más concentrados que en 2021. Los tintos son de excelente calidad.

## CRIANZA

Crianza en roble francés de diferentes usos y tamaños, durante 12 meses, para un porcentaje del vino.

## NOTAS DE CATA

Vino de intenso color violáceo. En nariz se presenta muy fresco y destacan frutos rojos ácidos y negros, en armonía con notas florales como violetas y especias de campo. La madera está muy bien integrada pero le da un soporte de boca y cierta cremosidad. En boca es fresco, elegante, de buen volumen, con taninos aterciopelados y gran persistencia.

