

Don Nicanor

MALBEC ORGÁNICO

2021



VARIEDAD

100% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 22 marzo de 2021

APELACIÓN

Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedos de los Chacayes, Valle de Uco, a una altitud de 1.200 m.s.n.m. y viñedo de Agrelo, Luján de Cuyo, a 1.050 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 barricas de roble francés de diferentes usos durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo profundo. En nariz se combinan frutas rojas maduras con algunas hierbas y especias. En boca es un vino de entrada dulce, taninos redondos, cuerpo medio y largo final, con una elegante frescura.

