



VILLA BLANCA ESTATE MALBEC 2020



VARIEDAD

100% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 4 de marzo de 2020

APELACIÓN

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Finca Villa Blanca, Luján de Cuyo, a una altitud de 950 m.s.n.m. Viñedo de más de 100 años de antigüedad, plantado en 1900 en espaldero bajo, con un muy buen equilibrio natural. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

Fue una temporada atípica debido a factores climáticos e hídricos, los cuales provocaron mermas en la producción y una anticipación en la cosecha de entre diez y treinta días. Por noveno año consecutivo, se registraron pocas nevadas que restringieron aún más la dotación de agua para riego en la época estival. La primavera fue fría en septiembre y octubre, provocando heladas parciales y corrimiento. Las altas temperaturas en los meses de noviembre, diciembre y marzo, redujeron el tamaño de las bayas y anticiparon la madurez de las uvas. Debido a esto, hubo que cosechar en un período muy corto de nueve semanas lo que normalmente se realiza en doce. A pesar de las temperaturas máximas y mínimas elevadas, se registró en marzo una muy buena amplitud térmica, lo cual contribuyó notablemente a la calidad. Fue una cosecha con precipitaciones normales distribuidas a lo largo del ciclo. Gracias a las buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable, se alcanzó una correcta madurez de las uvas.

CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés (50% de roble nuevo) durante 24 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo violáceo intenso. En nariz, presenta aromas a frutas rojas y negras como cerezas, moras y arándanos. Luego, aparecen notas de té en hebras, tabaco rubio y cacao amargo. Además, expresa aromas a flores secas como lavanda. La entrada en boca es suave, sucrosa y con muy buena acidez, que le da frescura. Sus taninos son suaves y aterciopelados y, combinados con su acidez, le dan un muy buen largo y persistencia.



NIETO SENETINER
DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar