

Don Nicanor

MALBEC ORGÁNICO

2022



VARIEDAD

100% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 21 marzo de 2022

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

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 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.

