

# Don Nicanor

## BLEND

2022



### VARIEDAD

45% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 34% Syrah, 6% Petit Verdot.

### VENDIMIA

Cosecha manual, entre fines de marzo y principios de abril de 2022. Es un corte de variedades y regiones, con lo cual la cosecha se realiza en momentos distintos de acuerdo a la zona y a la variedad.

### 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

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 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.

