

NIETO SENETINER
PATRIMONIAL

MALBEC D.O.C

2022



VARIEDAD

100% Malbec

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza

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 madera durante 12 meses. Guarda en botella por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color violáceo intenso. Aromáticamente, expresa frutos rojos frescos y maduros. Además, aparecen notas a cerezas, guindas, ciruelas, confituras y violetas, combinadas con algunas notas de cacao amargo aportadas por la madera, que se encuentra muy bien integrada. En boca se presenta con taninos dulces, entrada suave y largo final. Se trata de un vino armónico y elegante.

