



VILLA BLANCA ESTATE MALBEC

2021

VARIEDAD

100% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 28 de marzo de 2024

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

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. 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. 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 (40% 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