

DESQUICIADO

TUPUNGATO · MENDOZA

DESQUICIADO EL CORTE 2015

El Corte es un vino hecho con uvas de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco. El Malbec se extrajo de espalderos ubicados de las laderas del viñedo, donde se consigue mayor concentración. Los suelos son arcillosos – arenosos poco profundos y con buen drenaje. El Cabernet Franc proviene de espalderos que están al margen de un río seco, los suelos son pedregosos y poco nutridos, con mayor influencia del sol sobre los granos que le otorgan mayor estructura. El Merlot proviene de espalderos ubicados sobre suelos calcáreos.

La composición del corte es de 60% Malbec, 35% Cabernet Franc y 5% Merlot.

La elaboración de este vino se realizó a través de distintas microvinificaciones en bines de plástico. El Malbec fermentó solo por un lado y el Cabernet Franc fue cofermentado con el Merlot. Una vez finalizado este proceso se envió todo a barricas francesas de 2do uso durante 14 meses. La maceración duró 35 días, buscando una mayor extracción en taninos y mayor complejidad.

