

# Don Nicanor

## BARREL SELECT MALBEC 2021



**VARIEDAD**  
100% Malbec

**VENDIMIA**  
Cosecha manual, desde 29 de marzo hasta 5 de abril de 2021

**APELACIÓN**  
Valle de Uco, Mendoza. De viñedos ubicados en Los Chacayes, Los Árboles y Gualtallary

**VIÑEDO**  
Viñedos de Valle de Uco, a una altitud entre 1.100 y 1.400 m.s.n.m. 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 de diferentes usos y tamaños durante 12 meses para un 50% del vino.

**NOTAS DE CATA**  
Vino de intenso color rojo negruzco. En la nariz hay una combinación de frescura y madurez muy elegante, se pueden encontrar aromas aromas a frutas rojas como ciruelas, frambuesas y cerezas, aparecen algunas hierbas de campo, notas de chocolate negro y hebras de té negro. En boca se combinan sus amables taninos y su acidez, que le dan largo de boca, untuosidad y a su vez frescura y jugosidad.

