DON NICANOR

BARREL SELECT
MALBEC
2023

VARIEDAD
100% Malbec

VENDIMIA
Cosecha manual, 20 y 30 de marzo de 2023.

APELACIÓN
Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. Proveniente de 2 viñedos.

VIÑEDO
Viñedos de Valle de Uco, a una altitud entre 1.150 y 1.250 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO
La temporada 2022-2023 tuvo varios eventos climáticos que provocaron una de las cosechas más bajas a nivel país de los últimos años. El 8 de octubre y 1 de noviembre ocurrieron heladas fuertes y generalizadas, que provocaron daños en brotes nuevos y racimos, y mermas en los rendimientos por corrimiento al momento del cuaje. Además, hubo tormentas con granizo durante diciembre, enero y febrero, lo que redujo aún más la producción de los viñedos. Por último, las olas de calor con temperaturas máximas muy extremas en diciembre, enero y febrero, y con menos lluvia con respecto a temporadas anteriores, aceleraron la acumulación de azúcar en las bayas y adelantaron entre dos a tres semanas las fechas de cosecha tanto en variedades blancas como tintas.

CRIANZA
Crianza en barricas de roble francés de diferentes usos y tamaños durante 12 meses para un 50% del vino. Usamos aproximadamente 17% roble nuevo, 6% uso 2 y 33% de tercer uso. El resto del vino se conserva en inoxidable y hormigón. Hemos empezado a usar ánforas y huevo de concreto.

NOTAS DE CATA
Vino de intenso color rojo negruzco. En nariz, presenta una combinación elegante de frescura y madurez, con aromas a frutas rojas como ciruelas, guindas, frambuesas y cerezas. También se perciben notas de hierbas de campo, como poleo y arrayán, además de sutiles matices de cacao amargo y hebras de té negro. En boca, sus taninos de grano fino y su acidez se combinan para aportar el agarre característico de Chacayes, generando una sensación de frescura y jugosidad. jugosidad.