

# Don Nicanor

## MALBEC ORGÁNICO

2020



### UVA

100% Malbec

### COLHEITA

Manual, realizada a fines de março de 2020

### APELAÇÃO DE ORIGEM

Luján de Cuyo e Vale do Uco, Mendoza

### VINHEDO

Vinhedos de Los Chacayes, Vale do Uco, a 1.200 metros acima do nível do mar e vinhedo de Agrelo a 1050 metros acima do nível do mar com solo que combina argila e algum cascalho. Clima semi-desértico.

### CICLO VEGETATIVO

Foi uma temporada atípica devido a fatores climáticos e hídricos, que ocasionaram quedas na produção e entre dez e trinta dias de antecipação da colheita. Pelo nono ano consecutivo, poucas nevasdas foram registradas no inverno, o que restringiu ainda mais o fornecimento de água para irrigação no verão. A primavera foi fria em setembro e outubro, causando geadas parciais e deslizamento de terra. As altas temperaturas em novembro, dezembro e março reduziram o tamanho dos bagos e anteciparam o amadurecimento das uvas. Por isso, foi necessário colher em um período muito curto de nove semanas, o que normalmente se faz em doze. Apesar das elevadas temperaturas máximas e mínimas, uma amplitude térmica muito boa foi registrada em março, o que contribuiu significativamente para melhorar a qualidade. Foi uma colheita com precipitações normais distribuídas ao longo do ciclo. Graças às boas temperaturas do verão e a uma considerável amplitude térmica, as uvas chegaram a uma maturação correta.

### AMADURECIMENTO

Em barril de carvalho francês de usos diferentes durante 12 meses.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho vermelho intenso. Em nariz, expressa frutas vermelhas maduras que são combinadas com algumas ervas e especiarias. Na boca é um vinho de entrada doce, com taninos redondos, corpo médio e final longo com uma elegante frescura no final.

