Don Nicanor

MALBEC

2020

UVA
100% Malbec

COLHEITA
Manual no final de março e início de abril de 2018. É realizada em dois momentos, procurando o frescor na fase inicial e mais maturidade e concentração na fase final.

APELAÇÃO DE ORIGEM
Vale do Uco e Luján de Cuyo, Mendoza

VINHEDO
Vinhedos de Vale do Uco e Luján de Cuyo, entre 1.000 e 1.200 metros acima do nível do mar. Clima semiárido.

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. Pelno nono ano consecutivo, poucas nevadas 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 foi registrada em março, o que contribuiu significativamente para melhorar a qualidade. 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 durante 12 meses, para uma porcentagem do vinho.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO
Este vinho apresenta uma cor violácea intensa. No nariz surgem notas florais, como as de violetas e de especiarias do campo. A madeira está muito bem integrada, proporcionando notas suaves de cacau amargo. Na boca é fresco, elegante, com taninos aveludados e grande persistência.