

Don Nicanor

BARREL SELECT MALBEC

2018

VARIEDAD

100% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 3 al 5 de abril de 2018

APELACIÓN

Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedos de Valle de Uco, a una altitud entre 1.100 y 1.400 m.s.n.m.
Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La calidad de los vinos de la vendimia 2018 fue excelente, así como el rendimiento de los viñedos.

La temporada se caracterizó por tener un invierno con temperaturas y ciclos fenológicos normales, en relación con las medias históricas. Sin embargo, el 13 de octubre hubo una helada general que afectó varias hectáreas de viñedos en Mendoza. A pesar de este evento climático, las producciones fueron, en general, mayores a las últimas tres cosechas.

En las últimas semanas de enero y las primeras de febrero, hubo olas de calor y los días superaron los 38°C. La segunda quincena de febrero y marzo, se presentó con noches frescas y buena amplitud térmica, favoreciendo la madurez polifenólica en las pieles de las uvas.

Las precipitaciones alcanzaron un promedio anual de entre 250 y 280 mm, valores inferiores a las tres temporadas anteriores, lo que permitió que los racimos tuvieran una excelente sanidad hasta la cosecha.

CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés de diferentes usos durante 12 meses.

ALCOHOL 15,0% **ACIDEZ** 6,0 g/l **PH** 3,70 **AZÚCAR** 2,2

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo violáceo. Aromáticamente es fresco, con aromas a frutas rojas como guinda y grosella, notas de especias, hierbas de campo y minerales. En boca se combinan sus amables taninos y su acidez, que le dan largo de boca, untuosidad y a su vez frescura.




NIETO SENETINER
DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar