

NIETO SENETINER
PATRIMONIAL

MALBEC D.O.C

2021



VARIEDAD

100% Malbec

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza

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, llegando hasta 2°C menos que la media histórica. 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, mostrando temperaturas cercanas a los 30°C y días secos. 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 madera durante 12 meses. Guarda en botella por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color violáceo intenso. Aromáticamente, expresa frutos rojos frescos y maduros. Además, aparecen notas a cerezas, guindas, ciruelas, confituras y violetas, combinadas con algunas notas de cacao amargo aportadas por la madera, que se encuentra muy bien integrada. En boca se presenta con taninos dulces, entrada suave y largo final. Se trata de un vino armónico y elegante.

