

NIETO SENETINER
PATRIMONIAL

MALBEC D.O.C

2021

UVA

100% Malbec

ORIGEM

Luján de Cuyo, Mendoza

CICLO VEGETATIVO

A temporada começou com fortes nevascas no início de junho, que não se mantiveram ao longo do inverno. Durante os meses de novembro e dezembro, as temperaturas ficaram um pouco acima da média e o clima caracterizou-se por ser seco e quente. No final de dezembro e durante a primeira quinzena de janeiro houve chuvas fortes, seguidas por dias nublados que baixaram a temperatura, atingindo 2°C menos que a média histórica. O mês de fevereiro manteve esta tendência e caracterizou-se por ser muito frio e úmido, com chuvas frequentes nas primeiras semanas e temperaturas abaixo da média histórica.

Por fim, com o início de março, o clima se estabilizou, apresentando temperaturas próximas a 30°C em dias secos. Isso permitiu que as variedades tintas atingissem a maturidade e a colheita pudesse começar em meados de março. Algumas chuvas isoladas e uma certa queda da temperatura retardaram a maturação por alguns dias, recuperando a força com a chegada de abril e alcançando taninos arredondados e doces.

AMADURECIMENTO

Em barril de carvalho francês durante 12 meses. Guarda em garrafa durante 6 meses.

ÁLCOOL 14,2% ACIDEZ 6,0 g/l AÇÚCAR 2,0 g/l PH 3,68

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho com cor intensa, com reflexos violáceos. Aromaticamente, expressa frutas vermelhas, compotas e violetas. A madeira está integrada no vinho, mas também aparecem algumas notas de caramelo e torrado. Na boca, apresenta-se com com taninos doces, entrada suave e final prolongado.

Este é um vinho especial produzido segundo o protocolo de qualidade de Luján de Cuyo D.O.C., que expressa as virtudes de Luján de Cuyo (Agrelo).

