



VILLA BLANCA ESTATE MALBEC 2019

UVA
100% Malbec

COLHEITA
Manual, em 5 de abril de 2019.

APELAÇÃO DE ORIGEM
Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

VINHEDO
Finca Villa Blanca, Luján de Cuyo, a 950 metros acima do nível do mar. Vinhedo com mais de cem anos, plantado em 1900 em forma de espaldeira baixa, com um equilíbrio natural muito bom. Clima semiárido.

CICLO VEGETATIVO
Foi uma colheita com bons rendimentos, já que Mendoza não sofreu eventos climáticos significativos neste ano. O inverno foi o mais frio das últimas quatro temporadas. Consequentemente, a abertura da brotação entre final de setembro e início de outubro foi excelente. Poderíamos dizer que foi uma colheita semelhante à de 2018 em termos de bom rendimento dos vinhedos. Mas, devido às temperaturas mais frias em março e abril, as uvas foram obtidas com uma acidez natural significativamente superior às da colheita anterior.

AMADURECIMENTO
Em barril de carvalho francês (50% de carvalho novo) durante 24 meses.

ÁLCOOL 15,1% ACIDEZ 5,8 g/l AÇÚCAR 2,5 g/l PH 3,75

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO
Este vinho apresenta uma cor vermelha intensa com tons negros. Aromaticamente, expressa fruta preta madura e compotas. Além disso, apresenta aromas de especiarias e notas florais como a lavanda. Surgem notas de madeira, chocolate preto e cravo. Na boca tem um início macio, suculento com uma acidez muito boa, o que lhe confere frescor. Os seus taninos são suaves e aveludados, que combinados com a sua acidez, lhe conferem um sabor prolongado e persistente.



NIETO SENETINER
DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar