



VILLA BLANCA ESTATE MALBEC

2017

VARIEDAD

100% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 10 de abril de 2017

APELACIÓN

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Finca Villa Blanca, Luján de Cuyo, a una altitud de 950 m.s.n.m. Viñedo de más de 100 años de antigüedad, plantado en 1900 en espaldero bajo, con un muy buen equilibrio natural. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

Luego de la vendimia 2016, la del 2017 fue la más escasa en cuanto a rendimientos. Sin embargo, a pesar de esto, la calidad fue muy alta.

Hacia fines de septiembre, intensos fríos afectaron las variedades de brotación temprana, disminuyendo fuertemente su productividad.

El envero se adelantó diez días, siendo así el más largo de los últimos veinticinco años. En consecuencia, la cosecha también fue adelantada para lograr uvas con mayor acidez y frescura.

Así, finalizamos la vendimia veinte días antes de lo que determinan los registros históricos como promedio y antes de las lluvias. Fue una vendimia de sol y fruta. Debido a lo temprano que recolectamos las uvas, esta cosecha se distinguió por su frescura, dando como resultado vinos de mayor volumen en boca y concentración.

CRianza

Crianza en barricas de roble francés (50% de roble nuevo) durante 24 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo con tintes negruzcos. Aromáticamente, expresa fruta negra madura y confituras. Además, presenta aromas a especias y notas florales como lavanda. Aparecen notas de madera, chocolate negro y clavo de olor. La entrada en boca es suave, sucrosa y con muy buena acidez, que le da frescura. Sus taninos son suaves y aterciopelados y, combinados con su acidez, le dan un muy buen largo y persistencia.



NIETO SENETINER

DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar