

DON NICANOR

MALBEC ORGÁNICO

2024



VARIEDAD

100% Malbec

VENDIMIA

Cosecha manual, 6 de marzo de 2024.

APELACIÓN

La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDO

Viñedos de La Consulta, Valle de Uco, a una altitud de 1.000 m.s.n.m. Esta zona es un clima de largo ciclo.

CICLO VEGETATIVO

La temporada comenzó con un invierno de intensas nevadas, asegurando el riego para el verano. La primavera presentó heladas moderadas y fuertes vientos Zonda, reduciendo el rendimiento en algunos viñedos de Malbec. El verano fue caluroso y seco, adelantando la cosecha 3 días respecto al promedio, pero 13 días más tarde que en 2023. La escasez de lluvias favoreció la sanidad y calidad de las uvas. La producción en Mendoza y Argentina fue superior a 2023, aunque levemente inferior al promedio de la última década. Fue una temporada de vinos tintos de una expresión aromática muy fresca y frutada, concentración y estructura media, con intensos colores y niveles de taninos intermedios e integrados. En cuanto a los blancos, tuvimos un nivel de alcohol más bajo, una excelente expresión aromática sobre los cítricos y florales, destacándose el equilibrio logrado en la acidez.

CRIANZA

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

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo violáceo profundo. En nariz se combinan frutas rojas maduras con algunas hierbas y especias. En boca es un vino de entrada dulce, taninos redondos, cuerpo medio y largo final, con una elegante frescura.

