

# DON NICANOR

## SANGIOVESE

2024



### VARIEDAD

100% Sangiovese

### VENDIMIA

Cosecha manual, 2 de abril del 2024.

### APELACIÓN

La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

### VIÑEDO

Parral plantado en 1963, en La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco. A una altitud de 1.050 m.s.n.m. Suelo franco a franco - arenoso con canto rodado en profundidad.

### 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 piletas de concreto durante 10 meses, para el 80% del vino. Un 20% se conserva en barricones de 500 litros, de varios usos.

### NOTAS DE CATA

De color más ligero, característico de la variedad. En nariz, expresa aromas a frutas rojas como guindas, cerezas y grosellas. Además, aparecen algunas notas terrosas y herbales. Gracias a su guarda en concreto, logramos un vino de taninos de grano fino y mucha jugosidad. Es un tinto algo ligero, de paso medio y de mucho potencial gastronómico.

