



FINCA MARTHA

GRAN BLEND / 2017

50% MALBEC - 50% CABERNET SAUVIGNON

Este Gran merece toda a nossa atenção e dedicação pois são os detalhes que acabam sendo a prioridade na hora de sua elaboração.

A ZONA

San Rafael é um Oasis que se encontra irrigado pelos rios Atuel y Diamante, uma das regiões de vinhedos por excelência que produzem vinhos Argentinos de Alta Qualidade. Se caracteriza por ter solo pobre em matéria orgânica, baixa precipitação e pouca umidade, condições ideais para a qualidade e a sanidade das uvas.

A região do Valle do Uco tem clima temperado, com invernos rigorosos e verões quente, com noites frescas. Sua temperatura média anual é de 14,2 graus Celsius, com amplitude térmica de 15 graus Celsius. A altitude da região atua como moderadora de temperaturas em um ambiente de baixa umidade relativa do ar. A grande exposição solar permite produzir uvas de grande intensidade e concentração polifenólica. O solo é aluvional, arenoso ou pedroso, o que implica em uma excelente permeabilidade e drenagem. É um lugar privilegiado para a produção de uvas e vinhos de altíssima qualidade.

OS VINHEDOS

As uvas utilizadas para a elaboração destes vinhos são provenientes de vinhedos localizados no Villa Atuel, em Mendoza. Os mesmos estão localizados a mais de 700 metros do nível do mar. Esta zona se caracteriza por sua grande amplitude térmica, que permite obter uvas de grande intensidade em sua colocação e uma grande expressão aromática. Os vinhedos contam com um sistema irrigação por sulco permitindo que se gerencie a quantidade de água a ser utilizada nas plantas, atingindo rendimentos menores que 12.000 Kg por hectare.

Os vinhedos do Valle de Uco estão localizados a mais de 1000 metros a cima do nível do mar. Os mesmos contam com um sistema de irrigação por gotejamento e têm rendimentos menores que 12.000 kg por hectare.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Matiz violeta e vermelho profundo intenso. Um complexo aromático se manifesta devido ao porte de cada variedade, desde frutas vermelha a notas mentoladas e algumas especiarias. De personalidade definida e contundente, deixa seus taninos revelarem-se com elegância e equilíbrio, com uma acidez fresca que lhe outorgam um final pronunciado. Ideal para guarda. Servir a 16-18 °C.

DADOS TÉCNICOS

Álcool 13,7%; Açúcar residual 2 g/l;
Acidez total 5,4 g/l; pH 3,65

ENÓLOGA

Maria Belén Muñoz