

FINCA MARTHA

GRAN MALBEC / 2017

A natureza coloca ao nosso alcance condições ecológicas ideais para conseguir a melhor manifestação do Terroir nestes vinhos.

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

Grande intensidade e tons violetas. Aromas de frutas vermelhas, com notas de baunilha e chocolate devido a sua passagem por barris de carvalho. Um vinho que entra na boca com a suavidade característica do varietal. Equilibrado, de ótima estrutura e com presença de taninos suaves. Adequado para guarda. Servir a 16-18 ° C.

DADOS TÉCNICOS

Álcool 13,5%; Açúcar residual 1,96 g/l;
Acidez total 5,30 g/l; pH 3,70

ENÓLOGA

Maria Belén Muñoz

AWARDS

- Argentina Wine Awards, 90 pts, Silver, Vintage 16
- Decanter Asia Wine Awards, 86 pts, Bronze, Vintage 16
- International Wine Challenge, Bronze, Vintage 16
- Tasted 100% Blind, 88pts, Vintage 16

