



FINCA MARTHA

GRAN MALBEC / 2017

Un vino sincero, que refleja nuestro arduo trabajo, dedicación, energía y pasión.

LAS ZONAS

San Rafael es un Oasis que se encuentra irrigado por los ríos Atuel y Diamante, una de las zonas vitivinícolas por excelencia para la producción de vinos de Alta Gama de Argentina.

Se caracteriza por tener suelos pobres en materia orgánica, bajas precipitaciones y muy poca humedad, condiciones ideales para la calidad y sanidad de las uvas.

El Valle de Uco tiene clima templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Tiene una temperatura media anual de 14,2 °C y una amplitud térmica de 15 °C.

La altitud de la región, al actuar como moderador de las temperaturas máximas en un ambiente de baja humedad relativa y gran exposición solar, permite producir uvas de gran intensidad y concentración polifenólica. El suelo es aluvional, arenoso o pedregoso, lo que implica excelente permeabilidad y drenaje. Es un lugar privilegiado para la producción de uvas y vinos de altísima calidad.

VIÑEDOS

La uva utilizada para la elaboración de estos vinos proviene de nuestros viñedos ubicados en Villa Atuel, San Rafael, y de viñedos ubicados en el Valle de Uco, Mendoza.

Los viñedos de San Rafael se encuentran ubicados a más de 700 m.s.n.m., en una zona de gran amplitud térmica. Los mismos cuentan con un manejo del riego por surco y rendimientos menores a 12.000 kg por hectárea.

Los viñedos del Valle de Uco se encuentran ubicados a más de 1000 m.s.n.m. Los mismos cuentan con un manejo del riego por goteo y rendimientos menores a 12.000 kg por hectárea.

NOTAS DE CATA

Gran intensidad y tintes violáceos. De aromas a frutas rojas, con notas de vainilla y chocolate provenientes de su paso por barricas de roble. Un vino que ingresa en boca con la suavidad característica del varietal. Equilibrado, de gran estructura y con presencia de taninos suaves. Apto para la guarda. Servir a 16-18 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13,5%; Azúcar Residual 1,96 g/l;
Acidez Total 5,30 g/l; pH 3,70

ENÓLOGO

Maria Belén Muñoz

PREMIOS

- Argentina Wine Awards, 90 pts, Plata, Cosecha 16
- Concurso VinoSub30, 91 pts, Oro, Cosecha 16
- Decanter Asia Wine Awards, 86 pts, Bronce, Cosecha 16
- International Wine Challenge, Bronce, Cosecha 16
- Tasted 100% Blind, 88pts, Cosecha 16



FINCA MARTHA

GRAN MALBEC / 2016

Un vino sincero, que refleja nuestro arduo trabajo, dedicación, energía y pasión.

LAS ZONAS

San Rafael es un Oasis que se encuentra irrigado por los ríos Atuel y Diamante, una de las zonas vitivinícolas por excelencia para la producción de vinos de Alta Gama de Argentina.

Se caracteriza por tener suelos pobres en materia orgánica, bajas precipitaciones y muy poca humedad, condiciones ideales para la calidad y sanidad de las uvas.

El Valle de Uco tiene clima templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Tiene una temperatura media anual de 14,2 °C y una amplitud térmica de 15 °C.

La altitud de la región, al actuar como moderador de las temperaturas máximas en un ambiente de baja humedad relativa y gran exposición solar, permite producir uvas de gran intensidad y concentración polifenólica. El suelo es aluvional, arenoso o pedregoso, lo que implica excelente permeabilidad y drenaje. Es un lugar privilegiado para la producción de uvas y vinos de altísima calidad.

VIÑEDOS

La uva utilizada para la elaboración de estos vinos proviene de nuestros viñedos ubicados en Villa Atuel, San Rafael, y de viñedos ubicados en el Valle de Uco, Mendoza.

Los viñedos de San Rafael se encuentran ubicados a más de 700 m.s.n.m., en una zona de gran amplitud térmica. Los mismos cuentan con un manejo del riego por surco y rendimientos menores a 12.000 kg por hectárea.

Los viñedos del Valle de Uco se encuentran ubicados a más de 1000 m.s.n.m. Los mismos cuentan con un manejo del riego por goteo y rendimientos menores a 12.000 kg por hectárea.

NOTAS DE CATA

Gran intensidad y tintes violáceos. De aromas a frutas rojas, con notas de vainilla y chocolate provenientes de su paso por barricas de roble. Un vino que ingresa en boca con la suavidad característica del varietal. Equilibrado, de gran estructura y con presencia de taninos suaves. Apto para la guarda. Servir a 16-18 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14%; Azúcar Residual 2,04 g/l;
Acidez Total 5,38 g/l; pH 3,83

ENÓLOGO

Maria Belén Muñoz

PREMIOS

- Argentina Wine Awards, 90 pts, Plata, Cosecha 16
- Concurso VinoSub30, 91 pts, Oro, Cosecha 16
- Decanter Asia Wine Awards, 86 pts, Bronce, Cosecha 16
- International Wine Challenge, Bronce, Cosecha 16
- Tasted 100% Blind, 88pts, Cosecha 16



FINCA MARTHA

GRAN MALBEC / 2015

Este Gran vino merece toda nuestra atención y dedicación, es por eso que los detalles terminan siendo la prioridad a la hora de la elaboración.

LA ZONA

San Rafael es un Oasis que se encuentra irrigado por los ríos Atuel y Diamante, una de las zonas vitivinícolas por excelencia para la producción de vinos de Alta Gama de Argentina. Se caracteriza por tener suelos pobres en materia orgánica, bajas precipitaciones y muy poca humedad, condiciones ideales para la calidad y sanidad de las uvas.

VIÑEDOS

La uva utilizada para la elaboración de estos vinos proviene de nuestros viñedos ubicados en Villa Atuel, San Rafael, Mendoza. Los mismos se encuentran ubicados a más de 700 m.s.n.m. Esta zona se caracteriza por su gran amplitud térmica, lo que permite obtener uvas de gran intensidad en su color, y una importante expresión aromática.

Los viñedos cuentan con un manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la exacta cantidad de agua que necesita la planta. Se realiza un manejo de canopia con rendimientos menores a 12.000 kg por hectárea. De este modo logramos racimos que presentan granos pequeños que preservan las características aromáticas de la variedad.

NOTAS DE CATA

Gran intensidad y tintes violáceos. De aromas a frutas rojas, con notas de vainilla y chocolate provenientes de su paso por barricas de roble. Un vino que ingresa en boca con la suavidad característica del varietal. Equilibrado, de gran estructura y con presencia de taninos suaves. Apto para la guarda. Servir a 16-18 °C.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14%; Azúcar Residual 2,04 g/l;
Acidez Total 5,38 g/l; pH 3,83

ENÓLOGO

Cristian Olguín

