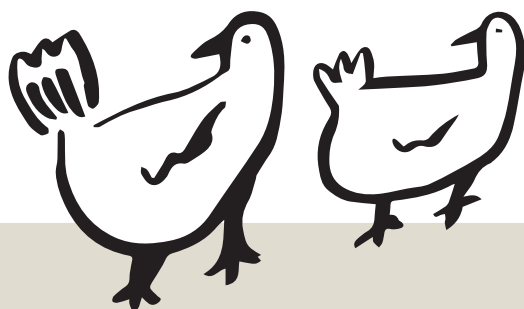


Las Playas

MALBEC 2024



FECHA DE EMBOTELLADO:

Octubre 2024

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: % v/v

Acidez:

pH:

Azúcar Residual:

NOTAS DE CATA:

Un vino fresco y frutado de intenso color violáceo.

Aromas a frutos rojos frescos como la ciruela.

En boca es jugoso, con una refrescante acidez.

Taninos suaves y equilibrados.

I K A L
WINE



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Terroir: Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco.

Altitud 1150 msnm.

VIÑEDO: *Single vineyard*. Suelo pedregoso arenoso, con canto rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósitos calcáreos adheridos. El viñedo es atravesado por diferentes antiguos cauces de ríos, influyendo en el suelo, principalmente, con la abundante presencia de canto rodado sobre la superficie

Viñedo de uvas Malbec, preoriginario de una selección masa (agregar Norton y catena), plantado sobre “*pie americano*”, conducido en espaldero alto, con dirección Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar, sobre una topografía irregular. Este varietal se encuentra plantado en diferentes cuarteles, aprovechando la heterogeneidad de los suelos. En este vino en particular decidimos destinar el cuartel N° 8, dado a que las condiciones del mismo nos permiten obtener una fruta ideal para nuestro LAS PLAYAS malbec .

Edad del Viñedo: 16 años.

Riego: agua proveniente del deshielo de la Cordillera de los Andes. Sistema de distribución de riego por goteo.

Producción: 80-100qq/ha, con una densidad de plantación de 5000 plantas por hectárea.

COSECHA: el punto de cosecha para nuestros vinos **LAS PLAYAS** lo consideramos como “*temprano*”, con el objetivo de lograr vinos frescos, frutales, fluidos y fáciles de beber. La cosecha es manual, a primeras horas de la mañana, en cajas de 15 Kg. El momento preciso es determinado por degustación de bayas, haciendo foco en la acidez, frescura y desarrollo de precursores aromáticos.

VINIFICACIÓN: Una vez la uva en la bodega, se efectúa una selección manual de racimos. Fermentación espontánea, con las propias levaduras indígenas, en vasijas de hormigón durante aproximadamente 20-25 días a temperaturas bajas 20 ° C – 22 ° C, para obtener una mayor intensidad aromática. Los trabajos de extracción se realizan de manera manual, determinados en el momento por simple degustación, lográndose un vino de estructura media y fluidez. El vino obtenido es un fiel exponente del varietal malbec, equilibrado en todos sus aspectos, de gran frescura y complejidad aromática.