

NIETO SENETINER

MALBEC D.O.C.

2018



VARIEDAD

100% Malbec

ORIGEN

Luján de Cuyo, Mendoza

CICLO VEGETATIVO

La calidad de los vinos de la vendimia 2018 fue excelente, así como el rendimiento de los viñedos.

La temporada se caracterizó por tener un invierno con temperaturas y ciclos fenológicos normales, en relación con las medias históricas. Sin embargo, el 13 de octubre hubo una helada general que afectó varias hectáreas de viñedos en Mendoza. A pesar de este evento climático, las producciones fueron, en general, mayores a las últimas tres cosechas. En las últimas semanas de enero y las primeras de febrero, hubo olas de calor y los días superaron los 38°C. La segunda quincena de febrero y marzo, se presentó con noches frescas y buena amplitud térmica, favoreciendo la madurez polifenólica en las pieles de las uvas.

Las precipitaciones alcanzaron un promedio anual de entre 250 y 280 mm, valores inferiores a las tres temporadas anteriores, lo que permitió que los racimos tuvieran una excelente sanidad hasta la cosecha.

CRIANZA

Crianza en madera durante 12 meses. Guarda en botella por 12 meses.

ALCOHOL 14,5% **ACIDEZ** 5,62 g/l **PH** 3,65 **AZÚCAR** 2,1

NOTAS DE CATA

Vino de color intenso, con reflejos violáceos. Aromáticamente, expresa frutos rojos, confituras y violetas. La madera está integrada al vino pero aparecen algunas notas de caramelo y tostado. En boca se presenta con taninos dulces, entrada suave y largo final.

Vino especial bajo el protocolo de la calidad del consejo D.O.C. Luján de Cuyo tratando de expresar las bondades de Luján (Agrelo).


NIETO SENETINER
DESDE 1888

www.nietosenetiner.com.ar