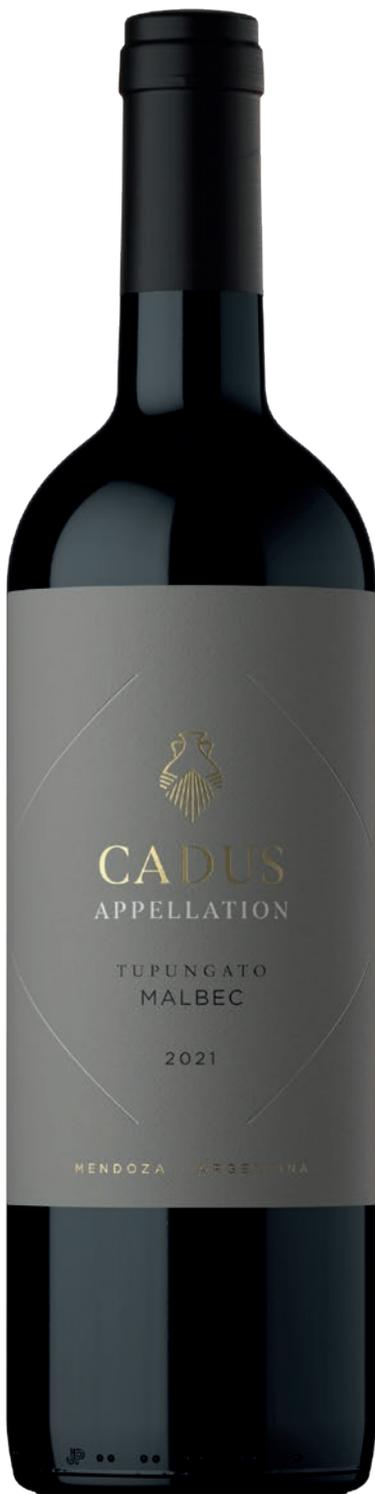




# CADUS

## APPELLATION

### TUPUNGATO MALBEC



**VARIETAL**  
Malbec

**COSECHA**  
2021

**VENDIMIA**  
Cosecha manual, 8 de marzo de 2021.

**APELACIÓN**  
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

**VIÑEDO**  
Viñedo de Gualtallary, demás de 20 años de antigüedad. Altitud entre 1.200 a 1.300 msnm. Espaldero alto, de alta densidad: 5.550 plantas/ha. Clima continental, semiárido. De cosecha anticipada y alta luz UV.

**SUELO**  
Suelo arenoso con presencia de calcáreos y mineralidad, textura arenoso, con gravas en superficie y canto rodado en profundidad.

**CICLO VEGETATIVO**  
Fue una temporada atípica debido a factores climáticos e hídricos, los cuales provocaron mermas en la producción y una anticipación en la cosecha de entre diez y treinta días. Por noveno año consecutivo, se registraron pocas nevadas que restringieron aún más la dotación de agua para riego en la época estival. La primavera fue fría en septiembre y octubre, provocando heladas parciales y corrimiento. Las altas temperaturas en los meses de noviembre, diciembre y marzo, redujeron el tamaño de las bayas y anticiparon la madurez de las uvas. Debido a esto, hubo que cosechar en un período muy corto de nueve semanas lo que normalmente se realiza en doce. A pesar de las temperaturas máximas y mínimas elevadas, se registró en marzo una muy buena amplitud térmica, lo cual contribuyó notablemente a la calidad. Fue una cosecha con precipitaciones normales distribuidas a lo largo del ciclo. Gracias a las buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable, se alcanzó una correcta madurez de las uvas.

**CRIANZA**  
Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para el 50% del vino, de primero segundo y tercer uso.

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN**  
Vino de color vivaz y violáceo. En nariz, expresa notas minerales como grafito y gran intensidad aromática de frutas frescas y de carácter ácido como frambuesa, cereza y grosella, además de notas herbales frescas típicas de la región y algunas flores como la lavanda. En boca presenta buen volumen y concentración, combinado con una excelente acidez y tensión de taninos. Su final es largo, elegante y fresco.