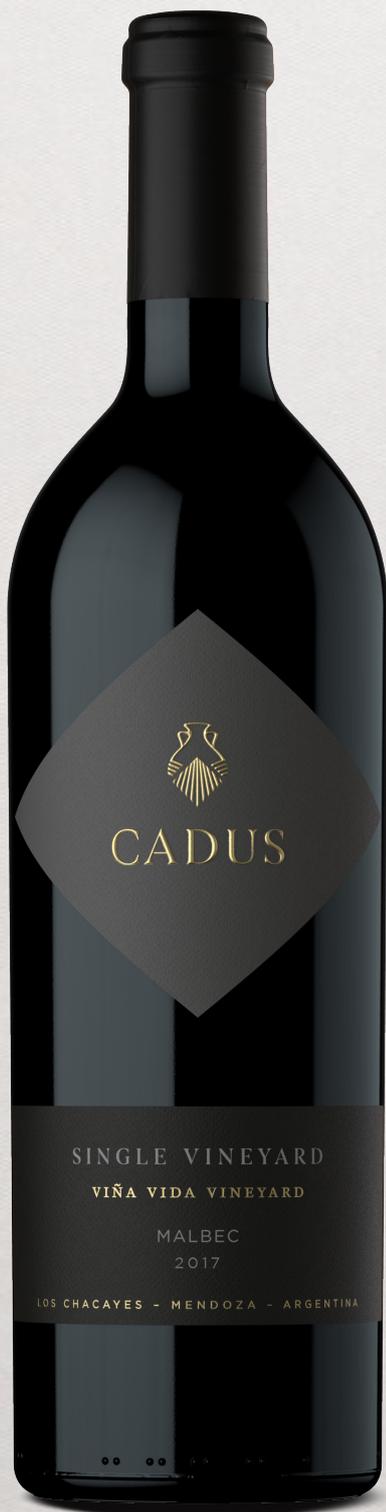




CADUS

SINGLE VINEYARD

VIÑA VIDA VINEYARD MALBEC



VARIETAL
Malbec

COSECHA
2017

VENDIMIA
Cosecha manual 15 de abril de 2017

APELACIÓN
Finca Viña Vida, Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.

VIÑEDO
Cuartel 8 centro de Finca Viña Vida, Los Chacayes, a una altitud de 1.200 msnm. Espaldero alto, de alta densidad: 4.500 plantas/ha, riego por goteo. Clima continental, semiárido.

SUELO
Suelo de origen aluvional, poco profundo, con presencia de canto rodado con calcáreo.

CICLO VEGETATIVO
Luego de la vendimia 2016, la del 2017 fue la más escasa en cuanto a rendimientos. Sin embargo, a pesar de esto, la calidad fue muy alta. Hacia fines de septiembre, intensos fríos afectaron las variedades de brotación temprana, disminuyendo fuertemente su productividad. Asimismo, como consecuencia de este fenómeno, los racimos fueron más pequeños a lo que normalmente se acostumbra, y presentaron ciertas anomalías de formación.

El envero se adelantó diez días, siendo así el más largo de los últimos veinticinco años. En consecuencia, la cosecha también fue adelantada para lograr uvas con mayor acidez y frescura.

Si bien enero y febrero fueron calurosos, marzo y abril se caracterizaron por ser levemente más frescos de lo normal. En consecuencia, en ciertas zonas, la madurez azucarina se detuvo cuando estos fríos comenzaron. Así, finalizamos la vendimia veinte días antes de lo que determinan los registros históricos como promedio y antes de las lluvias. Fue una vendimia de sol y fruta. Debido a lo temprano que recolectamos las uvas, esta cosecha se distinguió por su frescura, dando como resultado vinos de mayor volumen en boca y concentración.

CRIANZA
Crianza en barricas de roble francés nuevo (50%), y combinación de segundo y tercer uso (50%) durante 24 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN
Vino de color rojo violáceo. En nariz, presenta frutas negras como moras y cassis, notas florales como lavanda, y especias finas como poleo y pimienta negra. La madera se encuentra muy integrada mostrando algunas notas de especias y tabaco rubio. En boca, los taninos y la acidez generan una tensión equilibrada que le da elegancia y clase. A su vez, le confieren textura, fluidez y un largo final. Un vino de elegancia destacada.