

Don Juan Nahuel

RESERVA



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

CRIANZA

Se conserva en barricas de roble francés y americano, durante 24 meses.

AÑADA 2013

ORIGEN

Perdriel - Luján de Cuyo a 990 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo intenso, con tonos azules y negros profundos. Nariz: Frutado, predominan las ciruelas maduras y deshidratadas, notas especiadas con deijos a nuez moscada y clavo de olor, predominando los aromas terciarios, que demarcan su elegancia. Boca: Untuoso, denso, de cuerpo completo, revelando en media boca toda su potencia aromática. Reaparecen las especias y frutas deshidratadas. Notas a canela, ciruelas e higos. Taninos fuertes y maduros con final dulce, complejo y de gran longitud.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto con un rendimiento de 1 kg por plantas. Cosecha en la 3^{er} semana del mes de abril. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos, ambas selecciones se hacen en mesas vibrantes. Encubado e inoculación con levaduras seleccionadas (este proceso es a fin de mantener una tipicidad constante a través de los años). La fermentación alcohólica duró 12 días. Con temperatura controlada, se realizó maceración prolongada de 20 días más, y se procedió a trasiego y posterior puesto en barricas. Hizo fermentación maloláctica, la misma fue espontánea. Su crianza se llevó a cabo en barricas de roble americano y francés durante 24 meses.

ENÓLOGO Juan Carlos Chavero