

ADRIANNA VINEYARD FORTUNA TERRAE MALBEC 2012

100 PUNTOS - JAMES SUCKLING

"Malbec de increíbles pureza y claridad, con tanto carácter de flores silvestres y piedra. De cuerpo completo, taninos firmes y sedosos y una increíble profundidad y precisión.

Acidez picante. Etéreo y creador de sueños; este vino es La Tâche de Argentina. Una definición para el Malbec. 3.000 botellas hechas".

INFORMACIÓN TÉCNICA

Fermentación: En barricas de roble de 225 litros y en roll-fermentors de roble francés de 500 litros durante 9 días. Temperatura máxima 25/30° C. 15 días de maceración.

Añejamiento: 24 meses en foudres de roble francés de 2000 lts.

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14.5%

Acidez Total: 6.8 gramos/litro

pH: 3.58

COSECHA 2012

La cosecha 2012 será recordada como una cosecha de extraordinaria concentración y balance. Por supuesto que muchos productores lamentan la disminución de ganancias ocasionadas por las pérdidas en los rendimientos.

Sin embargo, en términos de calidad, esto hará que nuestra región y sus productores se vean beneficiados por un incremento en la confianza del consumidor hacia la calidad de los vinos de Argentina. De hecho, no podríamos estar más contentos.

COSECHA 2012 EN EL VIÑEDO ADRIANNA

Dado que el agua de riego de este viñedo proviene de la zona más alta de los Andes, al haber abundante nieve, no hubo escasez de agua durante el invierno y la primavera. En el verano, las escasas lluvias permitieron que las plantas se mantuvieran en un perfecto estado sanitario.

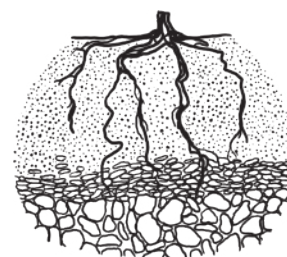
A su vez, las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, potenciaron la acumulación de aromas y sabores. Dado que el viento Zonda sopló durante la etapa media de la floración, el Malbec dio rendimientos más bajos de lo habitual. En síntesis: la calidad de la cosecha 2012 en este viñedo fue extraordinaria.



*1 m capa superficial del suelo
(aluvional y eólica)*

15 cm piedra caliza (aluvional)

rocas cubiertas de calcáreo (aluvional)



JAMES SUCKLING