

ADRIANNA VINEYARD RIVER STONES MALBEC 2017

100 PUNTOS - JAMES SUCKLING

“Increíbles aromas a moras, piedras calientes, tierra húmeda y flores. De gran cuerpo, flota en el paladar con taninos muy finos que se funden en el vino. Superlativo, final largo de sutilezas definidas por el terroir. Pruébalo en 2022, aunque ya es un sueño beberlo”.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Fermentación: En barricas de roble de 225 litros y en roll-fermentors de roble francés de 500 litros, durante 17 días. Temperatura máxima 25/30° C, 10-15 días de maceración.

Añejamiento: 20 meses en barricas de roble.

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 13,5%

Acidez Total: 6.7 gramos/litro

pH: 3.65

COSECHA 2017

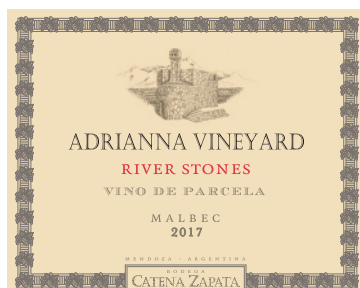
La cosecha preferida de Laura Catena, desde el año 1995. Las heladas de primavera, provocadas por un clima más seco y ligeramente más frío de lo habitual, redujeron los rendimientos, y la producción de Malbec en el Valle de Uco cayó un 55%. Nuestro delicado Malbec reacciona ante los cambios climáticos bajando drásticamente los rendimientos.

Sin embargo, estamos encantados con la concentración, los explosivos aromas y la excelente acidez resaltada por el clima frío. Si alguien alguna vez dijo que los rendimientos no importan, esta añada demuestra todo lo contrario: en condiciones de clima seco y moderado, los rendimientos bajos confieren mayor concentración, cuando una helada reduce la producción sin diezmarla.

COSECHA 2017 EN EL VIÑEDO ADRIANNA

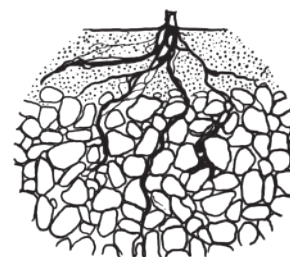
La cosecha de Malbec en Adrianna estuvo caracterizada por rendimientos muy bajos y altísima calidad, producto del clima seco y fresco de la primavera 2016, que ocasionó heladas.

Por suerte el efecto de El Niño quedó atrás y las uvas desarrollaron un gran potencial aromático, entregando vinos enfocados, exuberantes y de marcada elegancia.



*30 cm capa superficial del suelo
(aluvional y eólica)*

rocas cubiertas de calcáreo (aluvional)



JAMES SUCKLING