

Callia

BLEND

Malbec & Malbec

2018



WINERY:	BODEGAS CALLIA	PAÍS DE ORIGEN:	ARGENTINA
VARIEDAD:	MALBEC	BLEND:	100% MALBEC
AÑADA:	2018	ENÓLOGO:	JOSÉ MORALES
REGIÓN:	VALLE DE ZONDA Y VALLE DE PEDERNAL, SAN JUAN		

NOTA DE CATA



VISTA: ROJO INTENSO CON DESTELLOS VIOLÁCEOS.
NARIZ: FRUTOS ROJOS, DONDE SE DESTACAN SENSACIONES DE CIRUELAS EN MERMELADAS, INTEGRADOS CON NOTAS DE VAINILLA Y CHOCOLATE PROPIAS DE LA MADERA.
BOCA: SE PRESENTA PERSISTENTE CON TANINOS MUY DULCES Y FIRMES, CON UN FINAL SEDOSO Y AMABLE.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



VIÑEDOS UBICADOS EN EL VALLE DE TULUM, PROVINCIA DE SAN JUAN, CON SUELOS ALUVIONALES, POBRES, CON ESCASA MATERIA ORGÁNICA Y DE TEXTURA FRANCO ARENOSA A FRANCO ARCILLOSA, EL SISTEMA DE CONDUCCIÓN ES PARRAL. LAS FINCAS QUE DAN ORIGEN A ESTE BLEND, SE DIFERENCIAN PRINCIPALMENTE EN LAS TEMPERATURAS NOCTURNAS, SIENDO LA FINCA DE 9 DE JULIO DE NOCHES FRESCAS, DEBIDO AL MICROCLIMA PARTICULAR DEL LUGAR.

VINIFICACION



LA VENDIMIA COMENZÓ A PRINCIPIOS DE FEBRERO PARA EL CASO DE ZONDA Y PRINCIPIOS DE ABRIL PARA EL CASO DE PEDERNAL. INMEDIATAMENTE LUEGO DE LA RECOLECCIÓN SE PROCEDIÓ A SU PROCESAMIENTO, PARA PRESERVAR LAS ÓPTIMAS CONDICIONES DE LA UVA. LUEGO DE LA MOLIENDA SE EFECTUÓ UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA A 12° C DURANTE 48 HORAS. LA FERMENTACIÓN SE DESARROLLÓ ENTRE 23° Y 29°C, DURANTE 10 DÍAS, CON INOCULACIÓN DE LEVADURAS SELECCIONADAS. SE REALIZÓ MACERACIÓN POST FERMENTATIVA POR ESPACIO DE 10 DÍAS EN AMBOS CASOS. EL 70% DE ESTE VINO TUVO UN PASO DE SEIS MESES POR MADERA, QUE CORRESPONDE AL 50% DE ROBLE FRANCÉS Y 50% DE ROBLE AMERICANO.

DETALLES DE PRODUCCIÓN



TIPO DE LEVADURA: SACHAROMYCES BANAYUS
TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 15 DÍAS.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 23-29 °C
TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 9 DÍAS.
TIEMPO DE MADURACIÓN: 6 MESES.
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: NO
TIPOS DE FILTRACIÓN: TANGENCIAL, LENTICULAR Y MEMBRANAS.

ANÁLISIS



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA / ALCOHOL: 13.4% V/V
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 5.66
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 2.75
PH: 3.73