

FINCA EL ORIGEN



En el medio del caos, subyace el orden.

FINCA EL ORIGEN

PHI 2010

Phi es un homenaje a la divina proporción, un blend de selectas variedades en armonía con la naturaleza

Vendimia 2010

Armónico y equilibrado, el 2010 se recuerda por haber sido un año seco, fresco y saludable. El verano comenzó tarde, con temperaturas moderadas durante los dos primeros meses. Durante la cosecha, los días fueron cálidos y las noches frescas, lo que dio lugar a una gran amplitud térmica y un proceso de maduración lento. El resultado son vinos menos alcohólicos y con mayor acidez. Debido a un menor rendimiento, los tintos 2010 muestran una excelente concentración, colores profundos, intensidad aromática y riqueza en frutas. Son vinos de taninos maduros y bien presentes, con una estructura más suave que en años anteriores.

Viñedos

Para la producción de este corte de un único viñedo (*single vineyard*), cultivamos y seleccionamos cuidadosamente las mejores uvas de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Vista Flores, Valle de Uco, a los pies de la cordillera de Los Andes (1.200 m.s.n.m.). Manejamos cada parcela de manera individual para obtener rendimientos bajos y equilibrados de 5 a 6 T/ha, logrando mayor concentración, características de madurez, suavidad en los taninos y complejidad. Los suelos de baja fertilidad poseen buen drenaje y permeabilidad. Debido a la altitud, existe una gran amplitud térmica entre el día y la noche (19-25°C). Los viñedos son saludables naturalmente, ya que el clima seco permite una escasa aplicación de herbicidas y pesticidas y, por lo tanto, cierta sustentabilidad.

Vinificación

Cada cuartel de nuestra finca se cosechó manualmente en el momento óptimo en bandejas de 10 kg durante las frescas madrugadas de fines de abril para continuar con la selección manual de las mejores uvas. Luego de una maceración natural en frío de 5 días, la fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras seleccionadas durante 14 días, a 28°C aproximadamente. Se realizaron remontajes controlados, abiertos y cerrados, durante la fermentación y maceración. El tiempo total de maceración fue de 28 días. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano, mientras se añejaba durante 16 meses. Se seleccionaron las mejores barricas antes de realizar el corte final. Este blend se embotelló sin filtrar y luego se estibó por 2 años.

Notas de cata

La base de Malbec (51%) aporta aromas a violetas y ciruelas, buena concentración y taninos suaves y redondos. El Cabernet Sauvignon (35%) mejora la sensación en boca y aporta aromas complejos, mientras que el Petit Verdot (7%) y el Bonarda (7%) aportan notas frutadas, color, estructura de taninos suaves y jugosos y una agradable acidez que contribuye a un largo final. Todos se combinan perfectamente para alcanzar plena armonía y reflejar el mejor potencial de la añada. Este corte exhibe un profundo color rojo, rebosante de aromas a frescos frutos rojos y negros y un toque de notas florales, principalmente violetas. En boca presenta exquisitos taninos maduros.



ALC 14,80 %

pH 3,60

TA 5,97 g/L

Producción total: 5.000 botellas
Enólogo: Gonzalo Bertelsen

   @fincaelorigen
www.fincaelorigen.com