

FINCA EL ORIGEN



EN EL MEDIO DEL CAOS, SUBYACE EL ORDEN.

FINCA EL ORIGEN

PHI 2011

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

Vendimia 2011

El frío del invierno 2010 se trasladó hasta principios de la primavera, lo que provocó un retraso en el ciclo fenológico de las uvas. El comienzo del verano fue notoriamente más frío de lo normal, sobre todo en términos de las temperaturas máximas absolutas y continuó acompañado de bastante lluvia, lo que afectó disminuyendo la marcha del proceso de maduración, lo cual fue sumamente positivo ya que las uvas llegaron a su punto óptimo en el momento de la cosecha. Como resultado esta cosecha dio vinos con excelente acidez natural, buen color, mucha fruta, taninos muy redondos, gran concentración y elegancia.

Viñedos

Para la producción de este corte de un único viñedo (*single vineyard*), 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. Siguiendo la filosofía bajo la cual se concibe este vino y regidos por la constante búsqueda del mejor balance y la perfección en cada vendimia de Phi, hemos seleccionado los bloques más representativos y especiales de nuestro viñedo y los hemos manejado de manera individual para cosechar de ellos las proporciones perfectas de este *blend*. En ellos buscamos rendimientos bajos y equilibrados de 5 a 6 T/ha, que entreguen mayor concentración, características de madurez, suavidad en los taninos y complejidad. La principales características de nuestro terruño son la altitud (1200 m.s.n.m.), donde existe una gran amplitud térmica entre el día y la noche (19-25°C) y por ende gran concentración en los vinos, los suelos pobres que balancean naturalmente el viñedo, y el agua de deshielo de la cordillera, que imprime una fuerza única en nuestros vinos.

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

Phi presenta un color muy intenso y profundo. En nariz, los componentes aromáticos de cada variedad del *blend* (82% Malbec, 17% Cabernet Sauvignon y 1% Syrah) hacen que el resultado final sea sumamente interesante y apreciable. La nariz de este vino es un mundo a descubrir a medida que se va abriendo. Al comienzo encontramos notas florales y a ciruelas y cerezas maduras. Con el tiempo, empiezan a aparecer aromas dulces a chocolate negro, dulce de leche y caramelo. Luego el vino evoluciona y las notas a especias como pimienta blanca y regaliz, y las notas terrosas se hacen presentes. En boca presenta balance y complejidad entre fruta y madera. Es un corte de gran estructura y taninos maduros y grandes que llenan toda la boca. Es un vino redondo y de largo final, donde sus componentes conviven en armonía.



Producción total: 5.000 botellas
Enólogo: Gonzalo Bertelsen

   @fincaelorigen

www.fincaelorigen.com

ALC 14,9 %

pH 3,6

TA 5,77 g/L