



FINCA EL ORIGEN

MOUNTAIN CHARACTER

Phi, un tributo a la proporción áurea o divina.

Tal como los Nautilus encontrados en las tierras de nuestras viñas, ubicadas a 1.200 msnm en los Chacayes, Valle de Uco, encontramos en este excepcional vino la proporción y armonías perfectas.

PHI enfatiza las más genuinas características de nuestro terroir, combinando de forma perfecta diferentes cepas de forma proporcionada, armoniosa y balanceada.

PHI 2020

VIÑEDOS

Ubicación: Las uvas de este increíble vino provienen de único viñedo "Single vineyard" de nuestra finca La Esperanza, ubicada en la terraza aluvional de Los Chacayes, Valle de Uco.

Altura: 1.200 msnm.

Rendimiento: 5.000 kilos por hectárea.

VINIFICACION

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.

Luego de una maceración natural en frío de 5 días, la fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras seleccionadas durante 14 días a 26-28°C.

Se realizaron remontajes controlados, abiertos y cerrados, durante la fermentación y maceración, por 28 días.

La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano, para permanecer allí por 16 meses.

Se seleccionan las mejores barricas para realizar el corte final.

Este blend se embotelló sin filtrar para luego ir a estiba (mínimo 2 años)

NOTAS DE CATA

Las cosechas de Phi son un corte de Malbec (60%), Cabernet Sauvignon (35%) y Petit Verdot (5%). Variando sus componentes año tras año.

Siempre presenta un color intenso y profundo.

En nariz, su complejidad se hace evidente en el abanico de aromas, como chocolate y frutas negras, además de delicadas notas a mermelada.

En boca resulta muy interesante, con presencia de taninos integrados y excelente estructura. Un vino redondo y balanceado con amable madera.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura ideal de servicio entre 16/18°C previamente decantado

Carnes asadas BBQ, cordero patagónico y quesos estacionados.

DATOS TÉCNICOS

Azúcar residual: 2 g/l

pH: 3,67

Acidez: 5,82 g/l

Alcohol %V/V: 14,6°



ENÓLOGO: Gonzalo Bertelsen