



FINCA
EL ORIGEN
SINGLE LOT
MALBEC 2022

ONE MOUNTAIN | ONE VINEYARD | ONE LOT

Los vinos de la línea Single Lot se elaboran con las uvas cosechadas de un único cuartel histórico compuesto por plantas ancestrales prefiloxéricas traídas desde Francia, que han sido conservadas respetando su ADN y cultivadas a lo largo del tiempo, cuidando la historia de este terroir y el carácter de montaña de nuestros vinos.

UBICACIÓN



Ubicación: Las uvas de este increíble vino provienen exclusivamente del cuartel N° 17 de nuestra finca La Esperanza, ubicada en la terraza aluvional de Los Chacayes, Valle de Uco, donde las plantas crecen en suelos franco-arenosos con cierto contenido en caliza y excelente permeabilidad.

Altura: 1.200 msnm.

Rendimiento: 5.000 kilos por hectárea.

VINIFICACIÓN



Este cuartel de nuestra finca se cosechó manualmente en el momento óptimo durante las frescas madrugadas de fines de abril. Una vez en bodega, las uvas fueron seleccionadas de manera manual.



Luego se realizó una maceración natural en frío de 3 días, con el 15% de racimos enteros, lo que da un estilo de leve maceración carbónica. La fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras seleccionadas durante 10 días, con temperatura controlada (24-26 °C) para preservar la fruta. Se realizaron remontajes y pigeage manuales controlados durante la fermentación y maceración por 18 días. El vino se sometió a fermentación maloláctica y todos los procesos descritos anteriormente se llevaron a cabo en huevos de cemento o concreto.



La crianza en cemento se extiende por aproximadamente 12 meses y luego Single Lot N° 17 se fracciona para pasar 6 meses embotellado.

NOTAS DE CATA



Las cosechas de Single Lot son 100% Malbec.

Siempre presenta un color rojo violáceo intenso.

En nariz, destaca la fruta proveniente de la maceración carbónica, además de frutos rojos y negros, como arándanos y ciruelas, característicos de los Malbec de altura.

En boca resulta muy interesante, con presencia de taninos integrados, armónicos y equilibrados. Un vino persistente, de muy buena acidez natural y con excelente potencial de guarda.

MARIDAJE & SERVICIO



Carnes asadas y a la parrilla, cordero patagónico y quesos estacionados.



Temperatura ideal de servicio: entre 16 °C y 18 °C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14,5°

pH: 3,60

Azúcar: 2 g/l

WINEMAKER
Lucas Montivero

www.fincaelorigen.com

