

Marcelo Pelleriti

GRAND CUVEE

BLEND 2012

“Expreso a través del vino todo mi compromiso con la naturaleza y el terroir. Este vino refleja de manera elegante y sutil el aprendizaje que he vivido a lo largo de estos años”.

COMPOSICIÓN 58% Malbec, 42% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA La cosecha 2012 se puede destacar por la excelencia en calidad de concentración y balance. Los rendimientos de cosecha fueron más bajos que el promedio histórico, asociados a la escasez de precipitaciones y la disminución del cuaje debido a los efectos del Zonda. Con períodos de gran sequía, se produjo un stress hídrico natural que controlamos con el riego por goteo.

La temporada se presentó más cálida que las históricas, con meses de extrema amplitud térmica, obteniendo un buen desarrollo de color y aromas.

La humedad relativa inferior a la histórica permitió que la temporada se destaque por ser sanitariamente buena.

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. Argentina.

ALTURA

1.000 msnm

PODA

Doble Guyot

SUELO

Franco arenoso de origen aluvional con depósitos calcáreos, con alto porcentaje de piedra (70%-80%).

COSECHA

Manual
(cajas plásticas de 12 kg.)

MICROVINIFICACIÓN Se realiza un desgranado a mano de cada racimo de Malbec y Cabernet Franc, luego toda la uva es colocada en barricas de roble francés para una fermentación conjunta de los varietales (co-fermentación). Posteriormente se procede a una maceración en frío a 8° C durante 20 días, procedimiento que permite obtener mayores componentes aromáticos de manera suave, debido a que en este momento el alcohol no forma parte de la solubilización de sustancias. Se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual diariamente. La experiencia e intuición de Marcelo Pelleriti y su equipo, definen todos los trabajos de elaboración de esta partida exclusiva y limitada.

CRIANZA 24 meses en barricas de roble francés y reposa 5 años en botella.

NOTAS DE CATA De color rojo violáceo, intenso y brillante. En nariz presenta una complejidad de aromas frutados, con notas de arándanos y moras, y un sutil carácter de avellana. En boca es un vino de excelente concentración y densidad, con taninos redondos y aterciopelados. Es un vino elegante y de gran potencial.

POTENCIAL DE GUARDA Más de 20 años.

PRODUCCIÓN 2.150 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO Se recomienda servir entre 15°-16° C.



JAMES SUCKLING.COM  **93** PUNTOS | Cosecha 2012