

La Violeta

2016 | MALBEC 100%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Esta cosecha se destacó por ser una de las más desafiantes registradas en la historia reciente de la bodega. Las condiciones climáticas exigieron al máximo nuestro profesionalismo y conocimiento. El invierno 2015 fue marcado por el fenómeno de El Niño, dejando una intensa acumulación de nieve en la cordillera, lo que se tradujo en reservas hídricas excepcionales. Durante el ciclo vegetativo, el clima fue más húmedo y frío de lo habitual en el Valle de Uco. Las temperaturas máximas se mantuvieron por debajo del promedio histórico, salvo en el mes de febrero, que presentó una ligera anomalía térmica. La primavera y el verano estuvieron marcados por una elevada cantidad de días nublados y lluvias intermitentes, siendo enero el mes más lluvioso con 15 episodios de tormenta. A pesar del incremento en la humedad, gracias al manejo cuidadoso del viñedo y prácticas culturales precisas, se evitó la proliferación de enfermedades como la botrytis. Esta frescura favoreció una intensa actividad fotosintética, incrementando la complejidad aromática y gustativa de los vinos. La vendimia fue especialmente tardía, permitiendo una cosecha pausada y ordenada, mayoritariamente durante el mes de mayo. Este ritmo permitió trabajar con gran comodidad tanto en campo como en bodega. El resultado: vinos de gran expresión, perfil fresco, con excelente estructura y equilibrio.

CARACTERÍSTICAS DE LOS LOTES SELECCIONADOS PARA LA VIOLETA

Los cuarteles 5 y 9 fueron seleccionados para La Violeta ya que son los que mejor expresan la elegancia, concentración y tipicidad del Malbec.

SUELO

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

COSECHA

Se realizó entre fines de Marzo y principios de Abril. La misma se realiza de forma manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA

1.100 msnm.

PODA

Gouyot
Doble

MICROVINIFICACIÓN

Se realiza un desgranado de cada racimo a mano y luego la uva es colocada en barricas de roble francés para una maceración en frío a 8° C durante 10 a 15 días. Durante el proceso de fermentación, se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual diariamente.

CRIANZA

24 meses en barricas de roble francés nuevas, y 7 años de estiba en botella.

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo, con tonos violáceos y brillante. La añada 2016 fue un tanto atípica para Mendoza: el clima se presentó fresco y húmedo, especialmente en los meses de vendimia, lo que derivó en una maduración más lenta y en un retraso de la cosecha. Este contexto climático imprimió un perfil singular al vino que presenta un carácter muy frutado y fresco, con notas terciarias sutiles provenientes del tostado suave de las barricas.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 20 años.

PRODUCCIÓN

10.700 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 14°-16° C.

WINEMAKER José Mounier

ASESORES

Michel Rolland & Marcelo Canatella

PROPIETARIOS

Familia Parent

