

AMERI[®]

Ameri Malbec Orgánico Single Vineyard 2020

Contexto:

Llamado así por Labid al Ameri, copropietario de Domaine Bousquet, Ameri no es sólo "viñedo único", sino "racimo específico", y sólo se elabora en años excepcionales. A 1.257 metros de altitud, la cota más alta de la finca, el viñedo ecológico certificado, situado en Gualtallary, en las estribaciones de los Andes, recibe una combinación perfecta de luz solar diurna intensa casi constante y enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche. El resultado es una fruta con mayores niveles de azúcar Y acidez, sabor y aromas.

Suelo:

Parcela única en dos tipos de suelo diferentes: Suelo arenoso con presencia de piedra y suelo franco arenoso con incrustaciones calcáreas. La mayor profundidad del terroir ayuda a las vides a alcanzar la capas inferiores del suelo, mejorando su contacto con diferentes minerales de Gualtallary.

Viñedos:

Viñedo principal de gualtallary, particularmente de los cuarteles 3 y 4 para la añada 2020 en Tupungato. A los pies de Los Andes a 1200 metros de altura. El descenso de temperatura durante la noche ofrece las condiciones ideales para una maduración lenta de la uva, permitiendo obtener aromas y sabores complejos.

Elaboración:

Cosecha manual en la última semana de Marzo, comienzos de Abril. Cuidadosa selección manual de los racimos y las uvas. Fermentación a máxima temperatura entre 25° C y 28° C por 14 días y 20 días de maceración postfermentativa barricas de roble. La temperatura de la fermentación se mantiene baja, permitiendo extraer intensos aromas. 100% maloláctica. Crianza en roble francés por 12 meses.

Datos Tecnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14,5%

Azucar Residual: 1,91

Acidez/ PH: 5.25/3.67

Catas de Nota:

Color violeta intenso. Aromas a flor de violeta y frutos negros. En boca es aterciopelado y complejo con taninos dulces y un final delicado.



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina

