



Malbec

PRODUCTO
Callia

VARIEDAD
Malbec

REGIÓN
Valle De Tulum- San Juan

PAÍS DE ORIGEN
Argentina

ENÓLOGO
Gustavo Daroni



NOTA DE CATA

VISTA: Rojo muy vivo con tonos violetas

AROMAS: Caracterizado por su frescura, donde se destacan frutas rojas como frambuesas y notas de vainilla aportadas por su contacto con madera.

BOCA: Muy equilibrado destacándose una gran frescura y juventud. Sus taninos son dulces, suaves, aterciopelados con un final agradable y persistente.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Los viñedos están localizados en el Valle de Tulum a una altitud promedio de 650 m s.n.m. Los suelos son aluviales con texturas que van desde franco arenoso a franco arcilloso y resultan muy aptos para la producción de uvas de alta calidad enológica. El clima es desértico con una adecuada amplitud térmica diaria. Con mas de 300 días soleados al año, escasas precipitaciones alrededor de 90 mm/año y baja humedad relativa favorecen las excelentes condiciones sanitarias de los viñedos, ayudada también por la ocurrencia del viento Zonda cálido y seco, característico de la zona. El agua de riego proviene de los deshielos de la nieve acumulada durante el invierno en la cordillera de Los Andes. Es almacenada en diques y conducidas por canales de riego hasta las propiedades y distribuidas en los viñedos por riego superficial en algunos casos y por goteo en otros como es el caso de Callia. Las vides son conducidas en espalderos altos que permiten la mecanización de los cultivos incluyendo la cosecha y también en parrales, sistema muy adaptado al clima de San Juan que se cosecha manualmente.

INFORME DE COSECHA

Las condiciones climáticas se caracterizaron por un invierno frío, al igual que el inicio de la primavera, de hecho hubieron heladas tardías que impactaron en los cultivos principalmente antes de la brotación y en menor medida en las primeras etapas de los mismo. Las precipitaciones se centraron en la parte final de la madurez, especialmente Febrero y parte de Marzo sin embargo no afectaron la sanidad de los cultivos que terminaron en muy buenas condiciones.

Esta condición climática permitió hacer una vendimia prolongada pudiéndose cosechar uvas con un interesante rango de madurez, desde las aquellas con menor graduación alcohólica y más fruta hasta las más maduras y concentradas.



www.bestbrands.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Malbec

PRODUCTO
Callia

VARIEDAD
Malbec

REGIÓN
Valle De Tulum- San Juan

PAÍS DE ORIGEN
Argentina

ENÓLOGO
Gustavo Daroni



INFORME ENOLÓGICO

Nuestro proceso de elaboración tiene como objetivo lograr vinos jóvenes, frescos y frutados. Debido a eso es que nos enfocamos en tener un exhaustivo cuidado de las temperaturas de fermentación y conservación de nuestros vinos. En el caso de los blancos, trabajamos con temperaturas entre 15 y 17°C y su conservación es a temperaturas similares en contacto con finas lías ganando sucrosidad y volumen en boca. En cuanto a los tintos, contamos con un innovador sistema de air mixing que nos permite tener un control automatizado de la temperatura, los remontages y la adición controlada de oxígeno. De esta manera logramos una adecuada extracción de los compuestos polifenólicos que otorgan una buena estructura. En el caso de los vino blancos, ninguno realiza FML ya que priorizamos la frescura y la fruta. Respecto a los tintos, todos realizan FML en contacto con madera logrando vinos más armónicos y redondos.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: sacharomyces bayanus
Maceración (Tiempo y Temperatura): 48 hs a 12°C
Temperatura de Fermentación: 24°C
Tiempo de Fermentación: 8 días
Manipulación Reductiva: N/A
Tiempo de Maduración: 4 meses
Tipo de Roble (Francés-Americano): Americano
Estabilización por Frío: N/A
Tipos de Filtración: Tangencial

ANÁLISIS

Graduación Alcohólica: 13.2
Acidez g/L Tartárica: 6.12
Azúcar residual: 4.95
pH: 3.27



www.bestbrands.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO