

LINDAFLOR

La Violeta

2013 | MALBEC 100%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Fue una temporada de muy buena calidad en nuestros viñedos. El clima fue en general templado a fresco en los meses de marzo y abril.

La primavera fue normal en términos de temperaturas, humedad y precipitaciones. No hubo accidentes climáticos importantes resultando en un año típico para nuestra zona.

Las precipitaciones durante los meses previos a la cosecha, fueron normales para la época, resultando en una sanidad excelente y con una sobresaliente madurez, muy buena concentración de color, taninos y aromas.



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza. Argentina.

ALTURA

1.100 msnm

PODA

Gouyot Doble

SUELO

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

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.

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.

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 20 días. Durante el proceso de fermentación, se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual diariamente.

CRIANZA

24-36 meses en barricas de roble francés nuevas, y 5 años de estiba en botella.

NOTAS DE CATA

Gracias a las temperaturas medias, de normales a bajas del mes de Marzo, el vino presenta buena frescura, profundidad en el color y taninos amables. Se complementa con una marcada intensidad aromática, pudiendo apreciar ciruela fresca; como así gran complejidad y óptima evolución por los años de estiba que tuvo. La crianza en barrica aparece bien ensamblada e integrada, deja notas sutiles, haciendo un vino elegante con gran potencial de guarda.

POTENCIAL DE GUARDA

Más de 20 años.

PRODUCCIÓN

9.200 botellas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Se recomienda servir entre 14°-16° C.

PROPIETARIO Henri Parent.

DIRECTOR & ENÓLOGO Marcelo Pelleriti

ENÓLOGO José Mounier

AGRÓNOMOS Marcelo Canatella & Fabian Dalessio