



# LINDAFLOR

MALBEC 2017

## CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

*En línea con la cosecha anterior la 2017 fue de escaso volumen, producto de heladas tardías y un clima más seco de lo normal.*

*Durante el invierno de 2016 las lluvias fueron menores a lo usual. Sin embargo, las grandes nevadas en la Cordillera de los Andes ayudaron a cargar los perfiles hídricos de nuestros suelos. Fue un invierno con temperaturas más cálidas de lo habitual.*

*Las heladas que ocurrieron durante la primavera redujo un 30% los rendimientos, brindando de esta manera mayor calidad a los lotes que perdieron racimos por planta.*

*La temporada de cosecha fue corta; por un lado los malbec se cosecharon antes, y por otro hubo menor producción. Las menores precipitaciones ayudaron a cuidar la sanidad en estos meses críticos.*

## VIÑEDOS

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.  
Altitud 1.100 msnm

## COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección del racimo y de la baya.

## SUELO

Franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

## VINIFICACIÓN

Se produce una maceración en frío a 8° C durante 10 a 15 días. Luego se realiza la fermentación alcohólica siguiendo las bases de la microvinificación en barricas de roble francés de 225 lts, se utiliza 5% de racimos enteros durante la fermentación, con la finalidad de acentuar el frescor del vino. Durante este proceso se rotan las barricas y se realiza pigeage en forma manual.

## NOTAS DE CATA

*El vino presenta profundidad en su color y tonos violáceos.*

*Tiene buena concentración debido a los bajos rendimientos naturales de los viñedos.*

*Sus años de guarda complejizan los aromas, teniendo una madera bien integrada y tipicidad propia de nuestros malbec que recuerdan a ciruelas frescas, y sutiles notas florales.*

*Es un vino con entrada dulce debido al equilibrio en el viñedo.*

*Los taninos maduros complementan la elegancia de la nariz del vino logrando gran balance.*

## CRIANZA

De 18 a 20 meses en barricas de roble francés (60% de primer uso y 40% usadas)

## EQUIPO TÉCNICO

José Mounier  
(Enología)

## ASESORES

Michel Rolland  
Marcelo Canatella

TEMPERATURA DE SERVICIO Entre 14°C y 16°C.