



LINDAFLOR

BLEND 2018

48% Malbec | 40% Cabernet Franc | 12% Syrah

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Luego de dos cosechas extremadamente escasas que limitaron la elaboración de este blend, el año 2018 presentó condiciones climáticas típicas de nuestra región, recuperando los niveles de producción.

La temporada se ha presentado más cálida que el promedio esperado. Las temperaturas medias mínimas y máximas han superado a las históricas.

Las heladas no fueron un gran inconveniente para nuestros viñedos, con apenas un episodio que generó un mínimo daño en Septiembre.

Durante la cosecha el mes de Febrero fue el de mayor acumulación de precipitaciones sin embargo resultó inferior al promedio histórico. Las tormentas de granizo disminuyeron y tampoco presentaron un problema.

Las elevadas temperaturas que presentó el verano de 2018 sumado a las moderadas temperaturas del período de cosecha dieron como resultado un equilibrio óptimo en la fruta con una destacada acidez natural.

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 de ambos varietales. Luego se realiza la fermentación alcohólica (cofermentación) 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

En este blend podemos representar la potencia de esta añada, y la personalidad que destacan estas 3 variedades en un vino único. El Carácter varietal del Malbec, notas frescas del Cabernet Franc y especiadas del Syrah. En la copa se observan tonos granates y la intensidad característica de nuestros vinos.

En nariz destaca un perfil frutado y especiado, notas sutiles del roble, y aromas típicos de guardas prolongadas.

Cabe destacar que la 2018 es una de las grandes añadas de nuestra historia, encontramos buena estructura en la media boca, taninos redondos, y elegancia. En el tiempo tenemos la seguridad que continuará con esta evolución favorable.

CRIANZA

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

EQUIPO TÉCNICO

*José Mounier
(Enología)*

ASESORES

*Michel Rolland
Marcelo Canatella*

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