

DOLIUM GRAN RESERVA

Malbec 2002

Variedad	<i>Malbec 100%</i>
Región:	<i>Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza.</i>
Fecha de Cosecha:	<i>28 de Marzo de 2002</i>
Levadura:	<i>Seleccionada.</i>
Alcohol:	<i>14,5 % Vol.</i>
pH:	<i>3,62</i>
Acidez Total:	<i>4,82 g/l</i>
Fermentación:	<i>Tradicional, con remontages diarios y delestage periódicos, temperaturas entre 26 a 30°C.</i>
Fermentación Maloláctica:	<i>Completa con cepas indígenas.</i>
Conservación:	<i>En Barricas de roble francés y americano nuevo el 100%.</i>

Enología: *Una vez tomada la decisión de Cosecha por medio de degustación de las bayas y análisis periódicos de la madures, se comienza con la vendimia, sólo en las primeras horas de la mañana con el fin de tener la uva fresca para evitar oxidaciones y fermentaciones no deseadas esta se realiza de forma manual en cajas de 18 Kg., una vez en la bodega la uva es cuidadosamente seleccionada, despallada y encubada al resguardo del oxígeno para realizar la maceración prefermentativa en frío durante cinco días, una vez llenado el tanque se realiza una sangría del 20% para obtener una concentración de los atributos de la uva, pasado el tiempo de macerado se realiza la siembra de levaduras seleccionadas y se comienza con los trabajos de remontages, delestage y control de fermentación acompañado de la degustación diaria de los mostos por el equipo técnico, una vez que la fermentación alcohólica ha finalizado se inicia una maceración post fermentativa durante una semana controlada muy de cerca por los técnicos, luego se procede al desvine y prensado suave de los orujos en prensa neumática. Luego se inicia con la fermentación maloláctica la cual se realiza el 100% en barricas de roble francés y americano de primer uso, se conserva de este modo en un periodo no menor a los 22 meses y con un máximo de 24 meses, una vez pasado este tiempo se fracciona sin filtrar en botellas de 750cc.*

Notas de degustación: *A la vista presenta un color rojo muy intenso profundo con tintes violetas. A la nariz aparecen características de frutas silvestres y especias como pimienta blanca y clavo de olor, acompañada por intensos aromas a café, vainilla, regaliz, tabaco y una complejidad atrapante. En boca es suave, untoso, aterciopelado, con mucha estructura y volumen de boca, con taninos redondos muy equilibrado con un final de boca muy largo.*

Reporte de Cosecha: *Las condiciones climáticas que presenta la zona donde se cultiva este Malbec son con inviernos bien marcados y secos. Con días de mucho sol en verano, y con una buena amplitud térmica, obteniendo como resultado una excelente madurez polifenólica y excelentes tenores azucarinos. Estos viñedos presentan una carga media muy equilibrada y sus racimos se encuentran bien ventilados. La cosecha 2002 se ha caracterizado por ser un excelente año, con días de mucho sol, buena amplitud térmica entre el día y la noche, con días secos cercanos a la cosecha, dando como resultado caldos sanos de gran concentración y alta calidad.*

Los Viñedos: *Este Malbec proveniente de Chacras de Coria en Lujan de cuyo es un espaldero de 80 años muy equilibrado y de baja producción natural, 45qq/ha, racimos chicos con bayas pequeñas muy concentradas lo que da lugar a uvas de altísima calidad y con un potencial excepcional.*