

Gran Guarda Serrera Malbec Gran Guarda - Safra 2010

Varietade: 100% Malbec.

Vinhedo: as uvas são de nossos vinhedos localizados na Finca La Serrera, Luján de Cuyo, Mendoza. O pequeno terroir deste vinhedo tem idade aproximada de 90 anos.

Sistema de Condução: Espaladeira baixa.

Tipo de solo: Altamente pedregoso e aluvial.

Colheita: manual, em caixas de 17 Kg.

Vinificação: ainda no vinhedo foram selecionadas as melhores uvas, na busca de um vinho excepcional, elaborado somente em safras especiais. O desengace foi feito em baixa revolução, evitando qualquer dano às uvas. Foi realizada uma maceração pré fermentativa durante 03 dias, com o objetivo de alcançar maior extração de cor e aromas. Durante a fermentação foram feitas 02 remontagens ao dia. A fermentação foi realizada muito suavemente, evitando a “sobre extração”, terminando com uma maceração pós fermentativa por 07 dias. Posteriormente, foi realizada uma fermentação maloláctica natural em barris de carvalho francês e americano de 1^o uso.

Envelhecimento: o vinho permaneceu durante 12 meses em barris de carvalho francês e americano e, depois de fracionado, o vinho ainda permanece descansando em garrafa por mais 12 meses, sob temperatura entre 16 e 18°C antes de ser comercializado.

Álcool: 14%

Acidez Total: 4,95 g/l

Notas de degustação: é um vinho com intensa e brilhante cor rubi. Seus aromas são muito complexos e evidenciam frutas vermelhas maduras e também um toque de pimenta, totalmente integrados aos aromas do longo envelhecimento em madeira. Um fiel exemplar do terroir, que em boca apresenta grande estrutura de um Malbec muito bem elaborado, com ótima acidez, persistência e um final prazeroso. Certamente um vinho difícil de esquecer.

