

Scotti
WINES



FAMILIA SCOTTI GRAN MALBEC. PARTIDA LIMITADA

VIÑEDO:

Las uvas que dan origen a este gran vino provienen de viñedos especialmente seleccionados en los distritos de La Consulta (70%), en el Valle de Uco y de Agrelo (30%), en Luján de Cuyo. A una altura promedio de 1.150 mts. sobre el nivel del mar.

La edad promedio de las viñas es entre 50 y 60 años.

Estas son cultivadas bajo un sistema de alta densidad de plantación y con un rendimiento controlado de la producción de 6 tns/ha.

La vendimia se realiza la tercera y cuarta semana de abril, para obtener uvas con hollejos gruesos con gran concentración de polifenoles.

La misma se realiza en forma manual, en pequeñas cajas. Con selección manual de racimos en finca.

ELABORACIÓN:

Una vez recibidas las uvas procedentes de los diferentes viñedos, se realiza una selección de granos en forma manual.

Durante la vinificación, recibe el mayor cariño artesanal con el fin de adquirir todo el potencial que el viñedo le ha otorgado. Para ello se realiza una maceración pre-fermentativa en frío para concentrar el color de los hollejos y promover la extracción de aromas varietales que resaltan su tipicidad.

La fermentación se realiza con levaduras naturales, entre 27 y 29°C.

Posteriormente se realiza una lenta maceración post-fermentativa para extraer los polifenoles responsables de la estructura y del potencial de guarda de este gran vino.

La crianza se realiza en Barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

FAMILIA SCOTTI GRAN MALBEC PARTIDA LIMITADA, es un vino único e irrepetible que expresa nuestra más profunda pasión y dedicación familiar.

A la vista se destaca por su color rojo-violáceo de gran profundidad. A la nariz es un vino muy expresivo, con notas de gran complejidad aromática que resaltan el equilibrio entre la fruta y el roble. En boca se destaca por su enorme persistencia, redondez y untuosidad.

Con un final sutil, agradable y muy equilibrado.