



GRANDELIRIO MALBEC

“Todo comenzó con un pensamiento loco, absurdo, contrario a la lógica, y de tan loco voló e hizo volar a los que se sumaron. Grandelirio el nuestro de hacer vinos que enamoren, de burlar el tiempo y el espacio”

VIÑEDOS:

Se ubican al pie de la Cordillera de los Andes a una altura promedio de 980 mts. sobre el nivel del mar, en el distrito de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

La edad promedio de las viñas es entre 15 y 20 años. Estas son cultivadas bajo un sistema de alta densidad de plantación y con un rendimiento controlado de la producción de 9 tns/ha. La vendimia se realiza la última semana de marzo, para lograr el equilibrio en la madurez de los azúcares necesarios para la fermentación y de los polifenoles responsables del potencial de guarda del vino.

La misma se lleva a cabo en forma manual, en pequeñas cajas. Con selección de racimos en finca.

ELABORACIÓN:

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 indígenas en pequeños tanques de acero inoxidable, entre 25 y 27°C. Posteriormente se realiza una maceración post-fermentativa para favorecer la extracción y difusión de los polifenoles.

La crianza se realiza en Barricas de Roble Francés durante 9 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

GRANDELIRIO MALBEC es un vino único con estilo propio, que a la vista expresa su juventud reflejada por su intenso color violáceo. La excelente calidad de sus uvas y el aporte del roble, lo convierte a la nariz un vino de gran complejidad aromática. En boca es un vino fresco y muy equilibrado. De buena estructura, que destaca su suavidad y delicado final.