

PYROS WINES

VALLE DE PEDERNAL

VINO _____ Pyros Vineyard Block N°4

VARIEDAD _____ Malbec

AÑADA _____ 2019

REGIÓN _____ Valle de Pedernal, San Juan

PAÍS DE ORIGEN _____ Argentina

ENÓLOGO _____ Paula González

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo violáceo profundo, con matices negros. En nariz tiene una gran complejidad, con notas de frutas rojas frescas y aromas a hierbas aromáticas características de la zona. En boca se destaca por su persistencia, es un vino con marcada acidez natural, redondo y envolvente, donde sus taninos de textura fina se hacen presentes.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

El viñedo fue plantado en el año 2008. Las uvas pertenecen a la parcela N° 4, ubicada en el Valle de Pedernal a 1.400 m.s.n.m., en un terruño diferente, virgen y salvaje. El agua de riego proviene de deshielo y lluvias y es distribuida en los cultivos con sistemas de riego por goteo. Los suelos son aluviales constituidos por gravas de distintos tamaños (de forma angulosa) y composiciones (con preponderancia de piedras calcáreas y de sílex "Pedernal", entre otras) complementados con materiales finos como arenas, limos y arcillas depositados en capas. Son suelos pobres, con bajos porcentajes de materia orgánica, pero con óptima retención y distribución del agua. Poseen además muy buen drenaje y evidencian poca compactación. Sistema de conducción en espaldero, 5.000 pl/Ha.

VINIFICACIÓN

La uva seleccionada y despalillada se envió a pequeños tanques de acero inoxidable y cubas de madera para el desarrollo de una maceración prefermentativa en frío, a 10 ° C durante 3 días. Una vez finalizada dicha maceración, permitimos que la fermentación alcohólica comience de manera espontánea con levaduras indígenas. El 30 % del vino fue sembrado con levaduras seleccionadas. Durante la fermentación la temperatura se manejó entre 26 ° C y 28 ° C. El sombrero se trabajó de forma manual y mediante remontajes por gravedad. Finalmente se realizó maceración post fermentativa, llegando a extenderse el total de maceración a 28 días aproximadamente. Luego se descubó y se envió a barricas de roble americano y francés por 12 meses. Se usó un 15 % de roble nuevo, el resto es de segundo y tercer uso.

Tiempo de estiba antes de salir al mercado: 1 año.

La cosecha se realizó la primera semana de abril.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica / Alcohol: 14,5 % v/v

Acidez g/L tartárica: 6,05 g/l

Azúcar residual g/L: 1,85 g/l

pH: 3,67



Naturalmente
DISTINTO