

# PYROS

VINEYARD

---

<b>PRODUCTO:</b>	Pyros Vineyard Limestone Hill
<b>VARIEDAD:</b>	Malbec
<b>AÑADA:</b>	2019
<b>REGIÓN:</b>	Valle de Pedernal, San Juan
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b>	Argentina
<b>ENÓLOGO:</b>	Paula Gonzalez
<b>ING. AGRÓNOMO:</b>	Gustavo Matocq

---

## NOTAS DE CATA:

Este vino posee una gran intensidad aromática, con notas de frutas rojas, hierbas silvestres y elegantes notas florales. Presenta taninos de textura fina y sedosos, muy buena acidez natural y mineralidad. Un Malbec refinado, con varias capas de sabores, complejo y expresivo con un final largo y persistente.

---

## ANÁLISIS

---

<b>GRADUACIÓN</b>	
<b>ALCOHÓLICA:</b>	14,5%
<b>ACIDEZ TARTÁRICA:</b>	5,95% g/L
<b>AZÚCAR RESIDUAL:</b>	2,2 g/L
<b>pH:</b>	3,52



## COMENTARIOS DEL VIÑEDO:

Pyros Vineyard Limestone Hill se elabora con las mejores uvas de nuestra parcela Limestone Hill (Sierra Calcárea) cuyo suelo está compuesto únicamente por rocas calcáreas de origen prehistórico (480 millones de años) y material fino (arena, limo y arcilla) de tipo coluvial. Esta parcela del Viñedo Pyros es única en su tipo dentro de la IG Valle de Pedernal ya que está plantada sobre la Sierra de Pedernal y de ahí sus características. La altura es de 1.400 m s.n.m. Son suelos pobres en materia orgánica, ricos en minerales y se destacan por su óptima retención y distribución del agua, poseen además muy buen drenaje y textura y no poseen compactación. Esta parcela se plantó en 2008 con vides Malbec de selección masal.

## DETALLES DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de abril de 2019, en pequeñas cajas de 18 kg. Las uvas despalladas se enviaron a una combinación de barricas de roble y pequeño tanque de acero inoxidable para realizar una maceración pre-fermentativa en frío a 10°C durante 72 horas. Una vez que se completó la maceración pre-fermentativa, la fermentación alcohólica comenzó espontáneamente con levaduras indígenas. Luego se inocularon levaduras seleccionadas y la temperatura de fermentación se mantuvo entre 24 y 28 °C. El sombrero se trabajó en forma manual. Finalmente, se realizó una maceración post-fermentativa, con lo que se alcanzó un período de maceración total de hasta 30 días aproximadamente, donde se produjo la fermentación maloláctica. Después de eso, el vino fue criado en barricas de roble de 300 L (50% francés y 50% americano) por 12 meses.