

PYROS WINES

VALLE DE PEDERNAL

PRODUCTO _____ Pyros Appellation Malbec

VARIETAL _____ 100 % Malbec

AÑADA _____ 2020

REGIÓN _____ Valle de Pedernal, San Juan

ENÓLOGA _____ Paula González

NOTAS DE CATA

Este vino presenta un intenso color rojo con reflejos violetas. En nariz, se destacan marcadas notas frutales como ciruela, mora y guinda que se suman a la presencia de hierbas aromáticas características de la zona. Es un vino muy fresco, con gran equilibrio entre acidez y taninos de textura fina que lo hace muy persistente en boca.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Los viñedos fueron plantados en el año 2008. Las uvas pertenecen a la parcela N° 8, 9 y parte de la parcela N° 7 de nuestro viñedo, ubicado en la zona más alta del 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 plantas/Ha

VINIFICACIÓN

La uva despalillada se envió a tanques para el desarrollo de una maceración prefermentativa en frío a 10° C durante 48 - 72hs. La fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras indígenas y seleccionadas. Durante el proceso fermentativo, la temperatura se mantuvo entre 26 - 28° C con 3 remontajes diarios. A mitad de la fermentación se realizaron 2 delestajes. Finalmente, se hizo maceración post fermentativa, llegando a extenderse el total de maceración a 25 días aproximadamente. Luego del descube, un 85 % del vino se envió a barricas de roble francés (60 %) y americano (40 %) de segundo y tercer uso por 12 meses. El 15 % restante se conservó en tanques de acero inoxidable. La cosecha se realizó la última semana de marzo.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Graduación alcohólica / Alcohol: 13,5 % v/v

Acidez g/L tartárica: 5,8 g/l

Azúcar residual g/L: 2,2 g/l

pH: 3,68

Apto vegano



PYROS
APPELLATION

MALBEC
2020
VALLE DE PEDERNAL, SAN JUAN
ARGENTINA

Naturalmente
DISTINTO