



CAPTURA

BLEND



VARIETAL: 62 % MALBEC 38% BONARDA

ORIGEN: MENDOZA

FINCA: JUNÍN Y CASTRO BARROS CUARTEL 2 Y 4

VOL.: 14.70 %

AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/L

VINIFICACIÓN: FERMENTACIÓN CON SISTEMA DE SOMBRERO FLOTANTE, SE REALIZA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA 3 DÍAS 6-8°C EN ATMÓSFERA CO₂, INTENTANDO EVITAR CUALQUIER TIPO DE OXIDACIÓN Y EXTRAYENDO TODOS LOS COMPONENTES BENEFICIOSOS QUE DESEAMOS EXTRAER A ESTAS TEMPERATURA. LUEGO SE ELEVA LA TEMPERATURA, PARA COMENZAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, CON LEVADURAS SELECCIONADAS, EN ESTE PROCESO CONTROLAMOS LA TEMPERATURA ENTRE LOS 25 a 27°C POR 15 DÍAS. DURANTE ESTE PROCESO REALIZAMOS MOVIMIENTOS COMO, DELESTAJES Y REMONTAJES DIARIOS. AL FINALIZAR LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, REALIZAMOS UNA MACERACIÓN POST FERMENTATIVA DE UNOS 10 DÍAS, CONTROLANDO PERIÓDICAMENTE A TRAVÉS DE DEGUSTACIÓN, EL MOMENTO ÓPTIMO PARA REALIZAR EL DESCUBE DEL TANQUE. SE REALIZA UN PENSADO SUAVE DE LOS ORUJOS EN PRESNA HIDRÁULICA, EXTRAYENDO SOLAMENTE VINO FLOR. EL RENDIMIENTO UVA-VINO ES DE UN 70%.

CRIANZA: LOS VINOS FLOR, SE COLOCAN EN BARRILES DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, EN DONDE REALIZAN SU FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA, Y SE LOS DEJA DURANTE 12 MESES, CON TEMPERATURAS ENTRE 15 Y 18°C. LUEGO DE ESTO SE REALIZA EL ENSAMBLADO, SEGÚN LA EVOLUCIÓN DE CADA UNA DE LOS BARRILES Y VARIEDADES Y SE EMBOTELLA, COLOCÁNDOSE EN ESTIBAS DURANTE 6-8 MESES ANTES DE COMENZAR EL CICLO COMERCIAL.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

VISTA: COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE MUY INTENSO, CON DESTELLOS NEGROS Y VIOLÁCEOS.

AROMA: PREDOMINAN LAS FRUTAS ROJAS COMO LA CIRUELA Y ESPECIAS, COMO PIMIENTA, UNA LEVE IMPRESIÓN DE VAINILLA, QUE SE AMALGANAN LOGRANDO UN EXCELENTE COMBINACIÓN. SE DESTACA LA EXUBERANCIA DE SUS AROMAS FRUTALES CON UN FINO ACOMPAÑAMIENTO DE LA MADERA, QUE RESPETA LA IDENTIDAD DE ESTE BLEND.

BOCA: DELICADO Y ELEGANTE, DEMOSTRANDO UN EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE LA FRESCURA Y LA CONCENTRACIÓN, UNTUOSO, ENVOLVENTE CON TANINOS SUAVES Y UN FINAL DE BOCA MUY PERSISTENTE.

SE RECOMIENDA BEBERLO A 17°C Y ABRIRLO 15 MINUTOS ANTES DE SU CONSUMO.