



AFLORAR
wines

AFLORAR GRAN RESERVA

2020

Composición varietal:

75% malbec + 10% sangiovesse + 15% merlot

Origen de la uva: Calle Cobos, Agrelo, Luján de Cuyo, Mza

Altitud: 990 msnm

Tipo de suelos: suelos ricos, profundos y francos con algo de arcilla

Año de plantación: 1925 (viñedos propios)

Sistema de conducción: Espaldero

Densidad de plantación: 4500 plantas / ha

Sistema de riego: surco

Momento de cosecha: abril

Modo de cosecha: manual

Producción total: 700 botellas

ELABORACIÓN

Este vino comienza su elaboración con una maceración en frío durante 3 días, para así extraer el mayor aroma a fruta posible de la variedad. Luego sigue su fermentación con levaduras indígenas con temperaturas controladas que no superen los 26°C. Una vez terminada la fermentación alcohólica se procede a su descubado y prensado de orujos, los cuales se hacen en prensas hidráulicas dando así una mejor estructura e incorporando de esta manera la fruta que aportó la maceración en frío. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, inmediatamente en forma natural comienza la fermentación maloláctica (transformación del ácido málico en ácido láctico), lo cual nos aporta sabores a manteca. Una vez estabilizado en piletas pasan a barrica de roble francés. El tiempo que permanece en las mismas es determinado por el enólogo y propietarios de la bodega mediante degustación; haciendo así relativo su estadia por las barricas. Con esta forma de trabajo logramos un vino reserva original y no una receta con madera, de gran complejidad y equilibrio. Un perfecto blend de tintas.

NOTAS DE CATA

Vino de color violáceo intenso. Su estadia en barrica nos permite obtener una buena estructura, permanencia en boca pero con buena fluidez dejándonos disfrutarlo plenamente. En nariz se puede percibir su buena expresión y combinación de los frutos negros, pimiento maduro y ciruelas.



www.afloorarwines.com.ar