



ESSENTIA

MALBEC ORGÁNICO

Argentina
2025

VARIEDAD
Malbec Orgánico

PAÍS DE ORIGEN
Argentina

REGIÓN
Valle de Uco, Mendoza

ENÓLOGO
Carlos Bauzá

NOTAS DE CATA

VISTA: De color rojo violáceo profundo con reflejos azulados.

NARIZ: Aromas frutados con predominio de frutas negras, en particular moras y ciruela madura. Notas de vainilla y chocolate provenientes del contacto con roble, que aportan elegancia sin opacar la expresión frutal.

BOCA: En boca presenta una entrada suave y amable, con predominio de fruta madura como ciruela y arándanos y una acidez equilibrada. El paso por roble aporta notas de vainilla que suman complejidad y estructura, con un final medio a largo que deja una sensación fresca.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de distintas parcelas de viñedos de Finca San Carlos I y San Carlos II, ubicados entre los 1150 a 1200 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2000.

Los suelos de las fincas son poco profundos, pedregosos, de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción. Eficiente control del riego por goteo y adecuado manejo de canopia para lograr una adecuada madurez.

VENDIMIA

Se llevó a cabo cosecha mecánica desde el 18 de febrero al 21 de febrero. La temporada 24-25 se caracterizó, en términos generales, por ser cálida y seca, en línea con la tendencia observada en los últimos años. El inicio fue cálido y con lluvias por encima de lo habitual. Durante octubre, las temperaturas medias, máximas y mínimas se situaron entre 1 y 30°C por encima del promedio histórico. Las precipitaciones acumuladas en las distintas fincas alcanzaron los 85 mm en promedio. Posteriormente, el clima se tornó muy seco, con escasas precipitaciones desde noviembre hasta febrero. En marzo se observó una recuperación parcial, y luego disminuyendo en abril. La humedad relativa se mantuvo por debajo de los niveles normales durante toda la temporada, lo que favoreció una excelente sanidad en los viñedos. Tras un octubre caluroso, el resto de 2024 mostró temperaturas más cercanas a los promedios históricos. Sin embargo, enero y febrero fueron nuevamente meses muy cálidos, con temperaturas medias, máximas y mínimas por encima de lo habitual. En febrero se alcanzó un récord histórico de temperatura máxima para ese mes. A comienzos de marzo, el ingreso de un frente frío y lluvioso provocó una pausa en la madurez. Luego, las condiciones climáticas se estabilizaron, lo que permitió un desarrollo más armónico y balanceado de la madurez a partir de la segunda quincena del mes.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan con máquinas de última tecnología. El despalillado se realiza en el viñedo y así llegan a la bodega solamente las bayas. Desde allí, los granos pasan directamente a los tanques donde se practica una maceración fría. Luego, se da inicio a la fermentación alcohólica, durante la cual se realizan cuatro remontajes diarios, hasta la finalización de este proceso. Posterior a esta etapa, el vino tiene un período de maceración con los orujos, siendo constantemente revisada mediante degustación. Finalmente, luego del descube, se lleva a cabo la fermentación maloláctica y el vino permanece en contacto con roble francés a la espera de ser embotellado.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada.

Maceración (Tiempo y Temperatura): 8 días

Temperatura de Fermentación: 29°C

Tiempo de Fermentación: 10 días

Manipulación Reductiva: N/A

Tiempo de Maduración: 9 meses

Tipo de Roble (Francés- Americano): Roble francés 100 %.

Estabilización por Frío: SI

Tipos de Filtración: Tierra /Tangencial

ANÁLISIS

Graduación Alcohólica: 14%

Acidez g/L Tartárica: 5,3 g/l

Azúcar residual: 1,9 g/l

pH: 3,62

