

UCO PAGO LOBO

COSECHA 2010

100% MALBEC

Malbec International Competition
2011
GRAND MALBEC D'OR



- Viñedos plantados hace mas de setenta años a 1100 metros de altura, en Mendoza (Argentina).
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.
- La uva, es de bayas y racimos pequeños, madurados bajo una variación térmica diaria de más de 20°C.
- Derrapado y refrigerado de la pasta a 10-12°C.
- Encubado en depósito de inoxidable de 125 hl.
- Pre-maceración pelicular en frío: 72-96 h.
- Fermentación y maceración con los hollejos: 8 a 12 días.
- Temperatura fermentación 24-28°C.
- Dos remontajes diarios y 4 o 5 delestajes durante la fermentación.
- Sangrado y prensado unos días después de acabados los azúcares.
- El vino hace la maloláctica en madera en botas de roble de 500 lts. 80 % francés y 20% americano.
- Hay trabajo de lías ("batonage"), durante y después de la maloláctica durante unos seis meses.
- Reposa en roble durante 12 meses.
- No se estabiliza por frío para preservar su fruta, sabor y estructura; para evitarle el "stress" físico/térmico que que conlleva bajarle la temperatura y estabilarlo por debajo de 0°C.
- Debido a este trato de respeto al vino, con el tiempo quizás se pudiera producir algún pequeño poso, que se eliminaría fácilmente con una leve decantación en la botella.
- Después de hacerse el cupaje del vino de los diferentes robles, reposa durante un mes en depósito y se filtra levemente antes del embotellado. Se embotella en febrero de 2011.

COSECHA 2010

Tipo de producto: VINO TINTO.

Zona de origen: VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA.

Variedad: 100% MALBEC.

Superficie: 4 HECTÁREAS.

Rendimiento por hectárea: 8.000 KGS/HECTÁREA. (SÓLO SE SELECCIONAN LAS MEJORES UVAS)

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 15%.

PH: 3,70.

Acidez total: 5,1g/l ATT.

Formatos disponibles: 0,75 y 1,5 LITROS

Crianza de 12 meses: en botas de 500L. de roble francés

Temperatura de servicio: 16-17 °C.



NOTA DE CATA

DE COLOR ROJO VIOLÁCEO INTENSO CON TONALIDADES MORADAS. AL AGITARLO EN COPA SE PRODUCEN DENSAS LÁGRIMAS TEÑIDAS.

EN NARIZ ES POTENTE Y COMPLEJO CON AROMAS DE CEDRO Y SOTOBOSQUE, HOJAS DE PINO Y TABACO, VAINILLA Y REGALIZ NEGRO, FRUTA CONFITADA Y BREVES NOTAS DE CANELA Y PIMIENTA NEGRA.

DE GUSTO ESTRUCTURADO Y CON MUCHO CUERPO, EN BOCA TIENE NOTAS TOSTADAS Y AHUMADAS CON UN FINAL LARGO, ESPECIADO Y GOLOSO. LA VÍA RETRONASAL ES COMPLEJA Y ORIGINAL.