



PASTORAL

Las Compuertas

MENDOZA - ARGENTINA



Un vino que combina la elegancia de las variedades que forman parte de éste, con la potencia e intensidad de fruta que se obtiene en Argentina.

CORTE

90% Malbec, 10% Cabernet Franc.

VIÑEDOS

60% Malbec - Las Compuertas – Año De Plantación, 1929

30% Malbec - Vistalba – Año de Plantación, 1924

10% Cabernet Franc – Gualtallary – Año de Plantación 1991

COSECHA

Determinación de momento de cosecha por degustación de bayas. Fechas diferentes por viñedo y variedad.

TIPO DE COSECHA:

Manual en pequeñas cajas de 12 kg.

ENOLOGÍA

Despalillado sin molienda. Fermentación alcohólica en bins abiertos, microvinificado. Suaves pisoneos manuales y mojado del sombrero, infusionado. Maceración post-fermentativa de por lo menos una semana. Descube a barricas para cursar la fermentación maloláctica completa, trasiego y vuelta a barricas para su crianza.

CRIANZA

100% del volumen es criado durante 14 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso.

ESENCIA DE MARCA

Pastoral refiere al cuidado y dirección que ejercemos sobre viejos viñedos emblemáticos de mendoza. Cuidado vitícola en cada etapa de su ciclo vegetativo, así como al cuidado frente al avance de los desarrollos inmobiliarios. La finca pastoral en las compuertas además es el primer regante con agua del río mendoza, con el valor simbólico que ello implica.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	14,5%	//	pH	3,6
At	5,84	//	Az Res	1,88 g/l