

@bgapiedranegra



www.bodegapiedranegra.com



@bgapiedranegra



@bodegapiedranegra



L'Esprit de Chacayes

2021

La añada 2021 es claramente más fría que 2020, con temperaturas máximas y mínimas por debajo de las medias históricas. Algunas heladas tardías también provocaron una baja de los rendimientos en la provincia de Mendoza. Las precipitaciones fueron elevadas, con casi 100 mm sólo en febrero, frente a una media de 250 mm anuales por los últimos diez años. Afortunadamente, nos habíamos adaptado a estas delicadas condiciones climáticas, anunciadas con un mes de noviembre ya húmedo, realizando deshojes y aclareos en las últimas variedades de uva y en nuestras parcelas reservadas para nuestros vinos alta gama. Comenzamos la vendimia el 3 de febrero para terminar una semana antes de las fechas históricas.

PAGO

Suelos pedregosos con morrenas volcánicas.

VARIETALES

60% còt, 40% malbec

DENSIDAD & RENDIMIENTO

4166 y 7400 pies / ha

7 T / ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

PRIMERA COSECHA

2016

ELABORACION

Selección manual de racimos y bayas. Una vez la uva en el huevo largamos la fermentación inmediatamente con levaduras seleccionadas para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica y Maloláctica ocurren en 25 días, con remontajes muy suaves la primera semana y luego no tocamos más el vino. Una vez terminada la fermentación descubamos y prensamos. Privilegiamos siempre en esta línea la frescura y la fruta sobre la extracción.

CRIANZA

En huevos de hormigón y amphoras de gres

CATA

El color es rojo cereza intenso y profundo con reflejos violáceos. La nariz viene dada por el còt, que tiene una gran frescura que recuerda a los frutos rojos y, sobre todo, un componente floral muy presente en la zona de Los Chacayes, con violetas. En el paladar, la sutileza de los taninos inspira tanto dulzura como concentración. La madera no interfiere en la expresión aromática del vino, sino que contribuye a su volumen y redondez. La acidez natural del terruño de Los Chacayes aporta a este vino elegancia y profundidad.

SUGERENCIAS

Costillas de cerdo grilladas con hierbas, carnes rojas asadas, filete de pato con grosellas negras y quesos de pasta

AWARDS

2020

94pts James Suckling

94pts Vinous

91pts Wine Advocate

91pts Tim Atkin

2019

95pts James Suckling

95pts Decanter

94pts Vinous

92pts Wine Spectator

92pts Wine Advocate

2018

93pts Tim Atkin

92pts James Suckling



ORIGEN

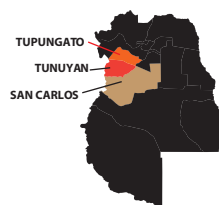
Valle de Uco - IG Los Chacayes

ARGENTINA



Pronvincia de Mendoza

MENDOZA



TUPUNGATO
TUNUYAN
SAN CARLOS

VALLE DE UCO



DEPARTAMENTO DE TUPUNGATO

DEPARTAMENTO DE TUNUYAN

IG Los Chacayes

DEPARTAMENTO DE SAN CARLOS

