

CHENTO

BODEGA CUARTO DOMINIO

MALBEC Single Lot

Mientras nuestro vino Chento Vineyard Selection proviene de tres lotes seleccionados del viñedo en la Consulta, Valle de Uco. En el caso de Chento Single Lot utilizamos solo una de esas parcelas y es la que mayor concentración y complejidad otorgan al corte. Por eso decidimos usarla para crear un vino único y especial "Chento Single Lot". Este vino ha sido nombrado en honor al Guardian de nuestros viñedos, "Chento", trabajador fiel e incansable por más de 45 años.

Elaboración

Luego de una cosecha manual, las uvas son depositadas cuidadosamente en tachos de 20 kilos y trasladadas a la bodega donde se lleva a cabo una selección de racimos y posteriormente una selección de granos sobre una mesa vibradora.

Con el objetivo de preservar la frescura y los aromas primarios se lleva a cabo una maceración pre fermentativa en frío y luego una serie de delestajes y remontajes durante la fermentación para asegurar una extracción balanceada. Durante todo el proceso los vinos se prueban repetidamente, incluso al día, para asegurar el balance perfecto.

El mosto es fermentado durante 12 días aproximadamente a bajas temperaturas seguido de una maceración post fermentativa y en ciertas ocasiones maloláctica se lleva a cabo. Finalmente el vino tiene una crianza con Roble Francés durante 14 meses aproximadamente previamente a ser embotellados. 8 barricas de segundo uso y 2 de primer uso.

Notas de Cata

Chento Vineyard Selection Malbec tiene un carácter muy distintivo y concentrado que proviene particularmente de su corte con 3% de Cabernet Franc y 2% de Petit Verdot. Sobresale por su elegancia y complejidad. Con notas a violetas, ciruelas, frutos rojos y aromas tostados que recuerdan la mocha, el café y/o la vainilla. En la boca sus taninos suaves, maduros y excelente concentración.

Datos Técnicos

Varietal: 95% Malbec – 3% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot
Alcohol: 13,9%
Acidez Total: 5.2
PH: 3.6
Azúcar Residual: 3,5 g/l

