



CUARTO DOMINIO
- MENDOZA/ARGENTINA -

Nuestras familias han producido vinos a los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes, en Mendoza, por más de 110 años. Cuarto Dominio Malbec proviene de una cuidadosa selección de dos parcelas de nuestros viñedos en La Consulta, el Valle de Uco entre 900 y 1000 metros sobre el nivel del mar.

Nuestra creencia es que para poder expresar nuestro terroir en el vino es necesario antes que nada conocer los viñedos y su suelo. Son vinedos de 40 años en suelos pedregosos con restos de caliza pero mas ricos en materia organica que en la parte alta de la consulta. El riego es a manto desde su plantacion.

CUARTO DOMINIO es la expresión de dos lotes muy pequeños y extremadamente diferentes en nuestro viñedo en La Consulta. La diferencia fundamental proviene básicamente de la composición del suelo de estos lotes.

Lote A con solo 2 hectáreas está compuesto de 80% de arena, 5% de limo y 5% de arcilla, mientras el lote B aun más chico, tiene solo 1,4 hectáreas y la composición del suelo es de 90% arena y 10% de limo con residuos calcareos, sumado a gran porcentaje de piedras superficiales y a menos de 50 cm de profundidad.

MALBEC

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 en un huevo de hormigon cada parcela. Seguido de una maceración post fermentativa y fermentación maloláctica. Finalmente el vino tiene una crianza en barricas de 500 y 225 litros de Roble Francés durante 16 meses previamente a ser embotellados.

Notas de Cata

Cuarto Dominio Malbec tiene un carácter muy distintivo y concentrado que proviene particularmente de su corte con 5% de Cabernet Franc y 5% 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. La frescura aportada por el Petit Verdot y gran estructura por el Cabernet Franc distinguen al vino con una complejidad única e inusual.

Datos Técnicos

Varietal: 100% Malbec
 Alcohol: 13.9%
 Acidez Total : 5 g/l
 PH: 3.75
 Azúcar Residual: 3,6 g/l

Malbec 2009	93 pts.	 WINEENTHUSIAST
Malbec 2009	93 pts.	JAMESSUCKLING.COM 
Malbec 2010	92 pts.	 WINEENTHUSIAST
Malbec 2012	94 pts.	JAMESSUCKLING.COM 
Malbec 2013	93 pts.	DESCORCHADOS
	95 pts.	Tim Atkin ^{MS}
Malbec 2014	93 pts.	JAMESSUCKLING.COM 
	95 pts.	TOP 100 Tim Atkin ^{MS}
Malbec 2018	95 pts.	JAMESSUCKLING.COM 