

Lavaque

Dulce Natural 2014

Bodega: Lavaque

Varietal: Chenín 60% - Torrontés 40%

Región: San Rafael, Mendoza

País de Origen: Argentina

Enólogo: Daniel Fernández

Notas de cata

Amarillo suave con destellos verdes. En nariz es un vino intenso, frutado y floral. Su entrada en boca es dulce, sedosa y compleja.

Comentarios del viñedo

Los viñedos se encuentran en San Rafael- Mendoza en la zona de CAÑADA SECA.

Las viñas están conducidas en espalderos altos, este es un sistema de mediana expresión vegetativa.

Los suelos son francos a franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional, son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se hace por surco con del Rio Diamante provenientes de los deshielos de la cordillera de los Andes.

Vendimia

La primavera fue normal y hacia el final un poco lluvioso. En un lapso corto en noviembre se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia. A nuestro juicio sirvió, porque como los ríos vienen con menos caudal que lo normal, se estimuló el crecimiento de las plantas en un período que lo necesitábamos. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso de los viñedos. Todo esto trajo aparejado una pequeña disminución de la cosecha que tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

Vinificación

La vendimia se inició los primeros días de Marzo. La recolección fue manual. Se trabajó con una maceración previa de 4 horas para luego prensar y hacer un desborre previo a la fermentación. Luego se sembró con levaduras seleccionadas. La fermentación se mantuvo entre los 14 a 16 °C durante 20 días, paralizando la fermentación con frío para que al vino le quedara un remanente de azúcar de unos 45 gramos por litro y baja graduación alcohólica 10.20%.

Análisis

Graduación alcohólica: 10.20%

Acidez total: 5.55 g/l

PH: 3.50

www.lavaque.com

