



MACOLLO

AÑADA 2022

FICHA TÉCNICA MACOLLO 2022

CARACTERIZACIÓN DE LOS VINOS

Todos los varietales pasaron por una maceración prefermentativa en frío, pissage manual durante la fermentación y prensado manual.

Baja intervención durante el proceso, necesaria para preservar la calidad del producto y obtener el perfil sensorial buscado.

Evitamos el uso de nutrientes, levaduras, enzimas, estabilizantes, clarificantes o cualquier otro producto que no se encuentre naturalmente en la uva, solo bajas dosis de sulfitos para permitir la conservación.

BAJA INTERVENCIÓN

HECHO A MANO



MOSCATEL ROSADO: tradicionalmente se ha utilizado para hacer dulces naturales o para cortar blancos, criollos o tintos, en este caso para hacer un rosado seco. Selección de racimos en cosecha por uniformidad de color y tamaño de grano. Buscando rescatar tradiciones su color rosado se asemeja más a un clarete, siendo esta tonalidad el rosado histórico de Mendoza, que difiere ampliamente del rosado “piel de cebolla” que hoy encontramos en Argentina, que se asemeja al de Provence (Francia). Contacto con pieles y semillas durante la fermentación. Vino sin roble, sin filtrar, ni clarificar. Puede contener sedimentos naturales.

Alcohol: 13%.

Zona: Montecaseros, San Martín, Mendoza.

Partida: 5014 botellas

BEQUIGNOL: varietal originario de Francia y prácticamente extinto en todo el mundo. Después de 3 años de ensayos lanzamos a la venta este vino que supo estar presente en todos los parajes de la zona Este, ofrecido por los viveristas como “Merlot productivo”, ya que es de la familia del Merlot. A diferencia de éste, su racimo es triangular y de mayor peso. Al degustar sus uvas se percibe aroma a pimienta verde (pirazina), aunque la misma se pierde durante el proceso de elaboración del vino.

Este varietal se fue erradicando por su susceptibilidad a la podredumbre y su escaso color, que hacía que su valor se depreciara. Hoy el público argentino está dispuesto a probar este varietal único aceptando sus cualidades, siendo su color una virtud, no un defecto.

Presenta fruta roja en nariz y una nota de roble debido a sus seis meses de crianza en barricas de quinto y sexto uso. Vino equilibrado y de cuerpo medio. Cuerpo medio.

Alcohol: 13%.

Zona: Orfila, Junín, Mendoza.

Partida: 1800 botellas



SANGIOVESE: uno de los varietales más difundidos en Italia (con el cual se elaboran icónicos vinos como el Brunello di Montalcino o el Chianti) y de larga tradición en los vinos de mesa argentinos. Queda poco cultivado, pero con un gran futuro. Al igual que el Bequignol, por su baja intensidad de color (que años atrás se asociaba a mala calidad), se fue reemplazando por otras variedades de mayor intensidad. El color hoy, no es una limitante para aquellos que desean probar vinos auténticos.

Vino equilibrado, de buena acidez y fresco en boca. Fruta roja y alguna nota vegetal. Trama tánica que anima a beberlo en cualquier momento. Intensidad de color ligera, entre el moscatel y el Bequignol.

Alcohol: 12,8%

Zona: Rivadavia (zona centro), Mendoza.

Partida: 4100 botellas

MALBEC: antiguo parral, con regulación de carga, para lograr una buena madurez y evitar pérdidas de acidez y frescura. Crianza en barrica de roble francés de 4 usos o más, durante 11 meses. Tonalidad violácea y expresión varietal. Buscamos un Malbec que sea fácil de beber, sin perder su tipicidad, que represente el Este mendocino.

Es la variedad más consumida en el país, y la de mejor adaptación en todo el territorio nacional, encontrando grandes Malbecs en todas las zonas cultivadas del país. El Este también tiene su representante.

Para nosotros el Malbec no es una moda, ya que nuestro bisabuelo materno plantó gran parte de sus viñedos con esta variedad, siguiendo esta tradición mi abuelo y mi mamá.

Alcohol: 14,5 %.

Zona: La Reducción, Rivadavia, Mendoza.

Partida: 3000 botellas



Botella N°0058

MACOLLO
PETIT VERDOT 2020
Montecaseros
Mendoza, Argentina.

750 ML 08