

MACOLLO

Malbec de Parajes – Macollo

La porción Suroeste del Oasis Este sobre las márgenes del Río Tunuyán fue la primera zona cultivada por los Huarpes en Mendoza quienes la llamaban “Juran-Có” y hoy está comprendida por 3 Parajes (Medrano, Los Árboles y La Reducción) que están en un radio de 10 km.

Juran-Có fue el sitio elegido ya que dispone de agua para los cultivos pero además su relieve tiene poca pendiente permitiendo que el río se ensanche y ramifique, dejando islotes cultivables que aún hoy pueden observarse por imágenes satelitales.

Ya a fines de 1800 con las olas inmigratorias la zona se volcó principalmente al cultivo de trigo, olivos, frutales y viñedos que históricamente han sido productores de Malbec de calidad que han formado parte de los blends de reconocidas bodegas. Por eso podemos encontrar viñedos de Malbec centenarios, como nuestro Malbec de Medrano cuyo viñedo fue implantado en 1928 o nuestro Malbec de Los Árboles cuyo clon es prefiloxérico y perteneció a mi bisabuelo Baliani.

Nuestra motivación es poder dar a conocer un perfil de Malbec distinto a los que se encuentra en el resto del país, dejando en evidencia la versatilidad de esta cepa en Argentina. Serán partidas de pocas botellas de cada paraje que haremos cada año, siendo nuestra cosecha inicial la 2022.

La particularidad de estos vinos es que no reina la ciruela como descriptor, sino las especias, aceitunas y rosas. Los taninos son amables. La frescura es, como en todos nuestros vinos, primordial. Cada paraje con su tipicidad e identidad. Es interesante poder comparar vinos que están elaborados de la misma forma, diferenciándose solo por el viñedo.

La Reducción

- Edad del viñedo: 20 años. Suelo pedregoso. El de mayor estructura, especiado.

Los Árboles

- Edad del viñedo: 40 años. Suelo franco arenoso con limo. Es el más frutado de los 3.

Medrano

- Edad del viñedo: 95 años. Suelo franco arcilloso con limo. Trama tánica fina, muy equilibrado.

Vinificación: Maceración prefermentativa en frío, pigeage 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.

Paso por barrica francesa de varios usos durante 12 meses.

HECHO A MANO