

VISTA FLORES MALBEC

VIÑEDO:

Ubicación: Vista Flores, Tunuyán, Mendoza.

Suelo: aluvional con canto rodado, de estructura pedregosa, textura franco arenosa y débil fertilidad.

Altura: más de 1020 m.s.n.m. de altura.

Sistema de conducción: espaldero alto (4.500 pt/ha) orientación nor-este.

Edad: 15 años.

Manejo: prácticas que priorizan la minimización del impacto sobre el medio ambiente.

ELABORACIÓN:

- Cosecha a mano.
- Maceración fría de 2 días.
- Descobajado previo a la fermentación.
- Fermentación en piletas de concreto.
- Pisoneos, delestajes y remontajes durante 20 días manteniendo una temperatura entre 24° y 28°C.
- Finalizada la fermentación se mantiene la maceración hasta 25 días, para balancear fruta y estructura.
- Fermentación maloláctica en barriles
- Conservación de 10 meses en barriles de 2° y 3° uso; combinando en un 70% roble francés y en un 30% roble americano.
- Se estabilizo con la guarda en barriles durante el invierno y se fraccionó sin filtrar.
- Estiba en botella de 6 meses.

DATOS ANALITICOS

- **Composición varietal:** 100% Malbec
- **Cosecha:** 2015
- **Origen:** Vista Flores, Mendoza, Argentina
- **Alcohol:** 14.0 %
- **Acidez Total:** 5.5 g/l
- **pH:** 3.68
- **Azúcar:** 2.8 gr/l

ENOLOGO

Felipe Stahlschmidt

NOTAS DEL SOMMELIER

Presenta color rojo intenso, con reflejos azules. Los aromas son limpios, frutados con notas florales y chocolate. La sensación en boca es intensa, los sabores de ciruelas y berries, fresco de acidez moderada, gran volumen, estructurado de taninos suaves y final especiado. Gira Mundo Malbec 2015 es un vino de aromas limpios, sabores intensos y complejo.

EL NOMBRE GIRA MUNDO, PROVIENE DE LA IDEA DE RECORRER Y CONOCER EL MUNDO. EVOCANDO UN TERRITORIO POR DESCUBRIR, UN SUEÑO DE ESPERANZA, EL PROGRESO Y LA LIBERTAD.

DECIDIMOS ELEGIR EL VALLE DE UCO CON SUS VIÑEDOS, PARA HACER LOS VINOS QUE EXPRESEN NUESTRO ORIGEN. COMO ES, Y QUE SE SIENTE VIVIR AL PIE DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, DONDE EL CLIMA ES DESÉRTICO, LAS ESTACIONES MARCADAS, EL SOL BRILLA MÁS DE 300 DÍAS.

giramundowines@gmail.com    giramundowines

