

Riglos Gran Corte 2012

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza



Nacido en el viñedo Las Divas ubicado a una altura de 1200 a 1300 metros sobre el nivel del mar, en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Riglos toma el nombre de la ciudad donde se establecieron las familias de sus fundadores en la Argentina. La finca fue fundada en 2002 por Darío Werthein y por Fabián Suffern, con la colaboración de Paul Hobbs.

Viñedo

Los suelos de Las Divas son de textura dual, franco-arenosos, sobre una profunda capa de grava. El sitio goza de un acuífero profundo alimentado por agua de deshielo de los Andes, a una profundidad de cerca de 200 metros, que suministra el agua para el sistema de riego.

La plantación de la finca consiste aproximadamente en un 90% de variedades tintas. Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc proporcionan la paleta de colores, aromas y sabores a partir de la cual, en diferentes combinaciones cada año, se crea Riglos Gran Corte.

Rendimiento: 0,98 botellas por planta.

Elaboración del vino

Composición varietal: 60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet franc

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda y tercera semana de abril y la primera semana de mayo, llevadas a la bodega, y rápidamente enfriadas para fijar los compuestos aromáticos y los responsables del color. Las uvas pasan por un doble proceso de selección cualitativa (racimos y bayas) y luego pasan a un tanque de acero inoxidable para una maceración fría previa a la fermentación.

La fermentación alcohólica es realizada por levaduras indígenas para resaltar la identidad del viñedo y, una vez que finaliza este proceso, el vino se macera con sus orujos entre 15 a 20 días más.

Tras el prensado, el vino tuvo una crianza de 21 meses en barricas de roble francés.

Embotellado sin filtrar en la primera semana de marzo de 2014.

Notas de cata

Rojos profundos mezclados con matices violetas, anaranjados y negros. Vino de gran complejidad sensorial. En nariz hay flores, frutas rojas muy aromáticas y frescas, también mineral. En boca aparecen las notas balsámicas y el chocolate; taninos dulces bien acompañados por la acidez natural. Vino opulento de largo final mineral.