

## Riglos Quinto Malbec 2011

Gualtallary, Tupungato,  
Valle de Uco, Mendoza

Composición: 92% Malbec y 8% Syrah



RIGLOS

Nacido en el viñedo Las Divas ubicado a una altura de 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

Las cepas que dan origen al Riglos Quinto se cultivan en Finca Las Divas, famosa por la diversidad estructural de sus suelos, altamente pedregosos, en una matriz franco arenosa, bien drenada. Esta característica o dualidad, permite la producción de uvas con múltiples perfiles aromáticos.

La estrategia de manejo de canopia, consiste en lograr una adecuada distribución de racimos por planta, de tal manera de lograr un aprovechamiento efectivo de la luminosidad, evitando el asoleado de los racimos.

El terruño de Gualtallary por su elevación y pendiente, nos permite esperar la maduración lo necesario para llegar al óptimo, favoreciendo la concentración aromática y el color.

Rendimiento: 2 botellas por planta.

Cantidad de Botellas: 17.736 botellas

### Elaboración del vino

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera quincena de abril de 2011, en cajas plásticas de 18 kilos. En bodega las uvas enfriadas en cámara frigorífica fueron seleccionadas a nivel racimos y luego granos y colocadas por gravedad en el tanque de fermentación.

La fermentación se inició en la segunda semana de abril con temperaturas que variaron desde 8°C a 25°C durante 8 días. El tiempo total de contacto orujo/vino fue de 19 días para Malbec y 17 días para Syrah.

Con los vinos recién descubados se realizó el corte por degustación y se inició la crianza en barricas de roble francés de segundo uso durante 6 meses, en junio se produjo la fermentación maloláctica en barrica.

La puesta en botella fue el 7 de febrero de 2012 luego de una filtración muy abierta por placas.

### Notas de cata

Rojos y violetas profundos en la vista nos anticipan los aromas frutales, de cerezas, guindas y arándanos; y los florales típicos del malbec como la violeta o el malvón. La sutil presencia del syrah se siente en el ambiente de especias e higos secos que envuelve sutilmente a esta tormenta frutal.

En boca presenta una excelente armonía de acidez, alcohol y taninos. Vino untuoso de largo recuerdo en boca.