

SEPTIMA *Obra*



Wine
Challenge
2018

JAMES SUCKLING.COM

James
Suckling.com
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
Luján de Cuyo

ENVEJECIMIENTO:
10 meses en barrica

VARIEDADES:
Malbec

ANÁLISIS:
Azúcares residuales: 1,96

Potencial de guarda: 6 años

Consejos del enólogo

Temperatura de servicio: 16°C a 18°C

Séptima Obra Malbec

Su nombre se debe a ser la séptima bodega del Grupo Codorníu - Raventós, ubicada en la Ruta Internacional Nro. 7 en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Comunica sus vinos a través de acciones elegantes proponiendo negocios rentables y a largo plazo. Perfecto equilibrio entre la herencia histórica, la innovación y la excelencia enológica.

Vinificación

Las uvas para este vino provienen de lotes seleccionados de distintos viñedos situados en Luján de Cuyo y Valle de Uco. Mientras nuestros viñedos de Agrelo aportan al vino un perfil frutado, golosidad y redondez, las uvas de Valle de Uco suman austeridad, frescura, acidez y tensión en el paladar.

Elaboración: Los distintos lotes seleccionados de las diferentes fincas son cosechados manualmente y vinificados individualmente. Selección de racimos, despallado y selección de uvas. Maceración prefermentativa fría durante 4 días. Fermentación alcohólica conducida mediante el uso de levaduras seleccionadas en algunos lotes y en otros casos con levaduras nativas. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable. Cada uno de los componentes son criados en barricas de roble francés y americano, una vez hecho el blend con los componentes seleccionados, el vino se filtra y se embotella.

Crianza: Los lotes/componentes se crían en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso durante 10 meses. Completa su crianza 2 meses en botella.

Viticultura

Es un vino 100% Malbec, complejo y elegante, elaborado con uvas de diferentes Oásis de Mendoza de suelos franco limosos muy profundos, de origen aluvional con bajos contenidos de materia orgánica y de excelente permeabilidad. Aquellas uvas provenientes del distrito de Luján de Cuyo, a 1.050 m.s.n.m., aportan notas de ciruela y frutos rojos. Las provenientes del Valle de Uco, a 1.400 m.s.n.m. y con gran amplitud térmica entre el día y la noche que favorece la formación de polifenoles, suman aromas florales y a moras negras.

La cosecha 2018 dio uvas de excelente calidad. Luego

de una primavera (2017) favorable climáticamente, durante la etapa clave de madurez (febrero y marzo) se registraron días cálidos y noches frescas, con amplitudes térmicas de entre 16 y 20 °C, ideales para el sano crecimiento de los frutos. La ausencia total de precipitaciones durante la vendimia generó condiciones sanitarias inmejorables, para lograr uvas de alta calidad. Los vinos obtenidos se caracterizan por ser frescos, de gran concentración en boca, equilibrados, y con alta intensidad de color.

Características sensoriales

Vista: rojo violáceo intenso, brillante, y limpio

Nariz: Tiene un impacto de aromas a mermeladas de arándanos, grosellas y moras, acompañados por finas notas florales que le otorgan complejidad. Luego de un tiempo en la copa aparecen notas a caramelo y frutas secas muestra del paso por madera.

Boca: fresco, redondo, sedoso, de estructura firme y muy agradable

Maridaje

Ideal con pastas con salsas rojas, quesos semi duros, carnes grilladas

Periodo de consumo

6 años