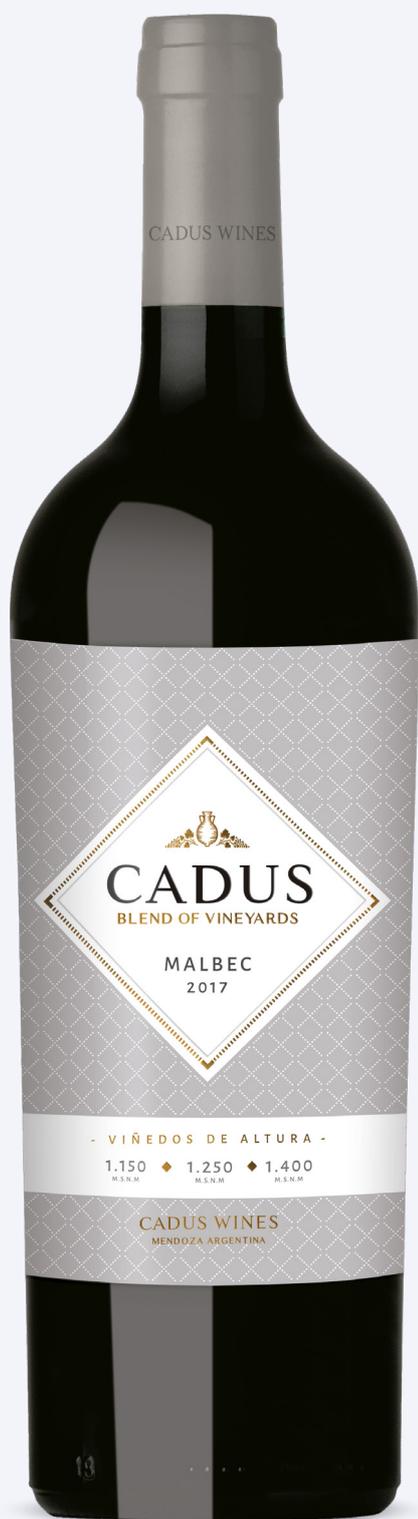


# CADUS

## BLEND OF VINEYARDS

MALBEC

2017



### VARIETAL

Malbec

### VENDIMIA

Cosecha manual. 17 al 22 de marzo de 2017 en Alto Agrelo, 22 al 27 de marzo en Los Chacayes y 27 de marzo al 1 de abril en Los Árboles.

### APELACIÓN

Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.  
Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza.  
Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza.

### VIÑEDO

Combinación de tres viñedos en donde el factor diferencial es la amplitud térmica dada por sus diferentes alturas: **Alto Agrelo:** 1.150 msnm, **Los Chacayes:** 1.250 msnm, **Los Árboles:** 1.400 msnm. Clima continental, semiárido.

### SUELO

**Alto Agrelo:** suelo franco-arenoso, con presencia de calcáreo, de excelente drenaje y muy pobre en materia orgánica.

**Los Chacayes:** suelo de origen aluvional y poco profundo, con presencia de rocas sedimentadas con calcáreo.

**Los Árboles:** suelo pobre, de profundidad variable entre 30 a 70 cm, con mix de cantos rodados de distintos tamaños.

### CICLO VEGETATIVO

Luego de la vendimia 2016, la del 2017 fue la más escasa en cuanto a rendimientos. Sin embargo, a pesar de esto, la calidad fue muy alta. Hacia fines de septiembre, intensos fríos afectaron las variedades de brotación temprana, disminuyendo fuertemente su productividad. Asimismo, como consecuencia de este fenómeno, los racimos fueron más pequeños a lo que normalmente se acostumbra, y presentaron ciertas anomalías de formación. El envero se adelantó diez días, siendo así el más largo de los últimos veinticinco años. En consecuencia, la cosecha también fue adelantada para lograr uvas con mayor acidez y frescura.

Si bien enero y febrero fueron calurosos, marzo y abril se caracterizaron por ser levemente más frescos de lo normal. En consecuencia, en ciertas zonas, la madurez azucarina se detuvo cuando estos fríos comenzaron. Así, finalizamos la vendimia veinte días antes de lo que determinan los registros históricos como promedio y antes de las lluvias. Fue una vendimia de sol y fruta. Debido a lo temprano que recolectamos las uvas, esta cosecha se distinguió por su frescura, dando como resultado vinos de mayor volumen en boca y concentración.

### CRIANZA

Crianza en barricas de diferentes usos durante 12 meses

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Los rasgos distintivos de cada viñedo se conjugan para otorgar complejidad a este vino de color rojo intenso, casi negro. En nariz, Agrelo otorga el aroma a fruta roja como ciruela y notas florales de violetas, con taninos marcados. Los Chacayes se caracteriza por su especiado intenso, tal como poleo y menta, y frutas rojas como frambuesas. Por último, Los Árboles le aporta frutas negras como cassis y moras, fluidez y una columna vertebral que le da un largo especial. Además, su paso por barricas le aporta notas de cacao amargo, tabaco y caramelo, siendo este vino el más clásico de nuestro portafolio. En boca es un vino armónico, elegante y complejo.



CADUS WINES

[www.caduswines.com](http://www.caduswines.com)