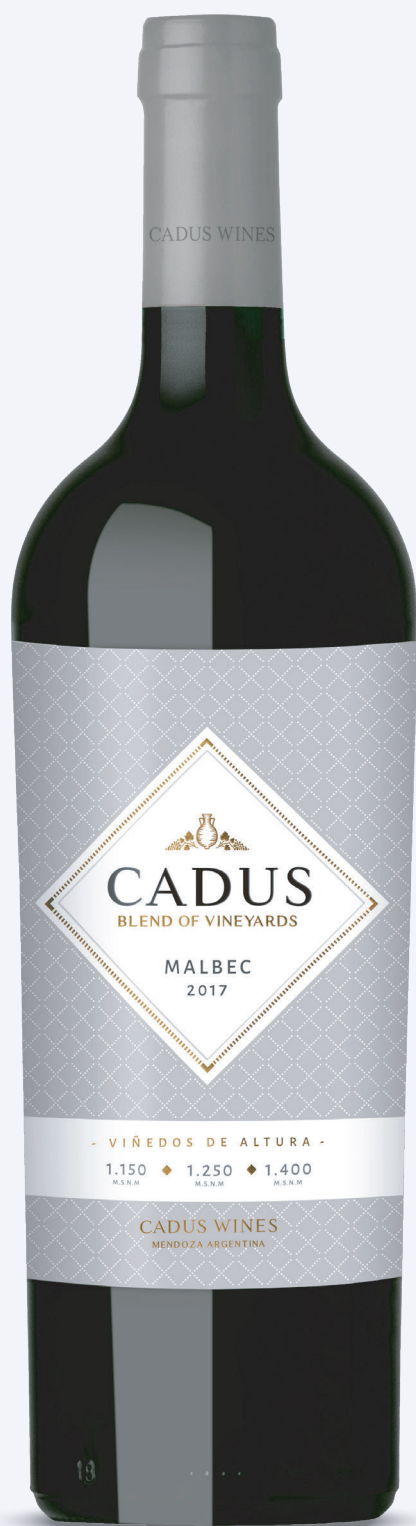


CADUS

BLEND OF VINEYARDS

MALBEC

2017



VARIETAL
Malbec

VINDIMA

Colheita manual. De 17 a 22 de março de 2017 em Alto Agrelo, de 22 a 27 de março em Los Chacayes e de 27 de março a 1º de abril em Los Árboles

DENOMINAÇÃO

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

VINHEDO

Combinação de três vinhedos onde o fator diferencial é a amplitude térmica dada pelas suas diferentes altitudes:

Alto Agrelo: 1.150 metros acima do nível do mar

Los Chacayes: 1.250 metros acima do nível do mar

Los Árboles: 1.400 metros acima do nível do mar

Clima continental e semiárido.

SOLO

Alto Agrelo: Solo de textura franca e arenosa, com presença de material calcário, com excelente drenagem e muito pobre em matéria orgânica.

Los Chacayes: Solo de origem aluvial, raso, com presença de rochas sedimentares calcárias.

Los Árboles: Solo pobre, profundidade variável entre 30 a 70 cm, com mistura de seixos rolados de diferentes tamanhos.

CICLO VEGETATIVO

Depois da vindima de 2016, a de 2017 foi a mais escassa em termos de produtividade. No entanto, e apesar disso, a qualidade foi muito alta.

No final de setembro, o frio intenso afetou as variedades de brotação precoce, reduzindo fortemente sua produtividade. Da mesma forma, e como consequência desse fenômeno, os cachos das uvas foram menores do que o normal e apresentaram certas anomalias da formação. A coloração do fruto foi antecipada em dez dias, sendo a mais longa dos últimos vinte e cinco anos. Consequentemente, a vindima também foi adiantada para conseguir uvas com mais acidez e frescor.

Embora janeiro e fevereiro tenham sido bastante quentes, março e abril foram ligeiramente mais frios do que o normal. Desta forma, em certas áreas, a maturidade do açúcar parou quando as temperaturas frias começaram. Assim, terminamos a vindima vinte dias antes do que os registros históricos determinam como média e antes do período das chuvas. Foi uma vindima de sol e frutas. Por causa da precocidade da vindima, esta colheita distinguiu-se pelo frescor da fruta, resultando em vinhos com maior volume e concentração na boca.

TECHNICAL INFORMATION

Envelhecimento em barris de diferentes usos durante 12 meses

Álcool: 15%

Acidez 5,5

PH 3,75

Açúcar 2,7

NOTAS DA DEGUSTAÇÃO

As características distintivas de cada vinhedo reúnem-se para conferir complexidade a este vinho vermelho profundo, quase preto. No nariz, a região de Agrelo confere aroma a frutas vermelhas como a ameixa e notas florais de violetas, com taninos marcados. A região de Los Chacayes é caracterizada pelo seu aroma a especiarias intensas, tais como pajeote e menta, e a frutas vermelhas como a framboesa. Por último, Los Árboles confere-lhe os frutos pretos, como cassis e amoras, fluidez e uma coluna vertebral que oferece um final longo e especial na boca. Além disso, o seu tempo em barris confere-lhe notas de cacau amargo, tabaco e caramelo, sendo este vinho o mais clássico de nosso portfólio. Na boca, é um vinho harmonioso, elegante e complexo.



CADUS WINES

www.caduswines.com