

# AMANCAYA 2016

## CÉPAGES

70 % Malbec, 30 % Cabernet Sauvignon

## CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

**Climat** : La floraison a eu lieu précisément durant les jours où Mendoza a connu ses températures les plus basses depuis un demi-siècle pour cette époque de l'année. Lors des vendanges, nous avons obtenu un équilibre inhabituel caractérisé par un faible degré alcoolique, une acidité élevée et des arômes nerveux. Une combinaison unique et élégante qui fait du 2016 un millésime vraiment à part.

**Vallée d'Uco** : D'octobre à janvier, le niveau des précipitations a été nettement supérieur à la normale et la somme des degrés-jours, très en dessous des moyennes historiques pour cette période de l'année. De ce fait, la véraison a été retardée de près d'un mois. Février a cependant connu des records de température élevée et le mois de mars a été sec, comme habituellement dans cette zone.

**Première zone** : En termes de températures, les conditions climatiques de la Première zone ont été comparables à celles de la Vallée d'Uco. Les sols d'Agrelo et de Las Compuertas sont cependant plus argileux et sur des profondeurs plus importantes qu'à Altamira (Vallée d'Uco). Ainsi, la Première zone et la Vallée d'Uco ont été vendangées quasiment à la même date.

**Vendanges** : du 4 mars au 22 avril.

## VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

**Rendement** : 7 à 8 tonnes/ha

**Vinification** : Vendanges et tri manuels avec égrappage et foulage avant fermentation. Macération réalisée de manière traditionnelle, avec remontages légers.

**Durée de macération** : 10 jours

**Élevage** : 12 mois, 50 % en barriques de chêne français.

**Degré alcoolique** : 13,1 %

**Acidité totale** : 5,25 g/l

**pH** : 3,68

**Production** : 234 000 bouteilles

## NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge rubis profond. Nez révélant des notes de fruits rouges, de café et de poivre noir. En bouche, ce vin offre une belle sensation d'arômes de prune avec une acidité équilibrée et une bonne longueur en finale.

Ce vin d'une belle complexité réunit harmonieusement des arômes de fruits et d'épices dans un assemblage élégant de Malbec et de Cabernet Sauvignon.

