

# FINCA EL ORIGEN



EN EL MEDIO DEL CAOS, SUBYACE EL ORDEN.

## FINCA EL ORIGEN

### PHI 2009

*Phi es un homenaje a la divina proporción, un blend de selectas variedades en armonía con la naturaleza.*

#### Vendimia 2009

Las heladas tempranas durante el otoño de 2008 y la brotación posterior resultaron en una menor acumulación de reservas y, por lo tanto, en una reducción en las cantidades cosechadas. El invierno fue normal, seguido de una primavera fresca y seca, lo que permitió que la brotación, la floración y el cuaje fueran muy buenos. Las altas temperaturas registradas a fines de la primavera y comienzos del verano generaron algunos brotes de oidio. Fue un año caracterizado por un verano cálido que favoreció el desarrollo normal de las uvas tintas, con gran potencial de guarda y de expresión de los varietales.

#### Viñedos

Para la producción de este corte de un único viñedo (*single vineyard*), cultivamos y seleccionamos cuidadosamente las mejores uvas de nuestra finca La Esperanza, ubicada en Vista Flores, Valle de Uco, a los pies de la cordillera de Los Andes (1.200 m.s.n.m.). Manejamos cada parcela de manera individual para obtener rendimientos bajos y equilibrados de 5 a 6 T/ha, logrando mayor concentración, características de madurez, suavidad en los taninos y complejidad. Los suelos de baja fertilidad poseen buen drenaje y permeabilidad. Debido a la altitud, existe una gran amplitud térmica entre el día y la noche (19-25°C). Los viñedos son saludables naturalmente, ya que el clima seco permite una escasa aplicación de herbicidas y pesticidas y, por lo tanto, cierta sustentabilidad.

#### Vinificación

Cada cuartel de nuestra finca se cosechó

manualmente en el momento óptimo en bandejas de 10 kg durante las frescas madrugadas de fines de abril para continuar con la selección manual de las mejores uvas. Luego de una maceración natural en frío de 5 días, la fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras seleccionadas durante 14 días, a 28°C aproximadamente. Se realizaron remontajes controlados, abiertos y cerrados, durante la fermentación y maceración. El tiempo total de maceración fue de 28 días. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano, mientras se añejaba durante 18 meses. Se seleccionaron las mejores barricas antes de realizar el corte final. Este blend se embotelló sin filtrar y luego se estibó por 2 años.

#### Notas de cata

En este *blend* cada variedad juega un rol diferente con el fin de lograr y representar lo mejor de cada cosecha. Su mezcla se basa en Malbec (79%), nuestra variedad emblemática, la cual provee el color violáceo y los aromas a ciruelas, mucha concentración y taninos suaves, redondos y sedosos. El Cabernet Franc (11%) agrega especias y complejidad, mientras que el Cabernet Sauvignon (7%) mejora la boca. Finalmente el Petit Verdot (3%), aporta notas frutadas, estructura y mucho color y con su buena acidez mejora el largo final de este vino. Estas variedades se combinan perfectamente para lograr una completa armonía y reflejar el potencial de cada cosecha en un solo vino. Dieciocho meses en barricas de roble ensamblan las cuatro variedades en una. La fruta va a predominar siempre sobre el roble. Es un vino complejo y elegante, que expresa lo mejor de cada vendimia.



Producción total: 5.000 botellas

Enólogo: Gonzalo Bertelsen

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

ALC 15 %

pH 3,50

TA 5,9 g/L

