



HACIENDA DEL PLATA

**ZAGAL
ARRIERO
MAYORAL**



HACIENDA DEL PLATA



NUESTRA HISTORIA

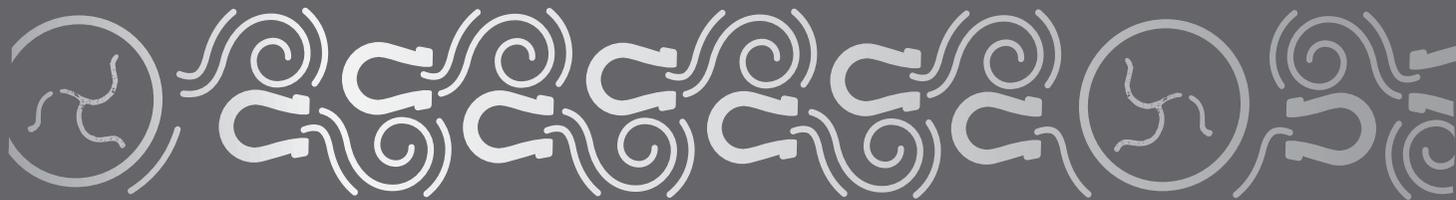
FUNDADA EN 1999, HACIENDA DEL PLATA NACE CON LA INTENCIÓN DE CONTAR UNA HISTORIA DE TRABAJO EN FAMILIA. UNA MARCA DE FUEGO QUE ACOMPAÑA A CADA GENERACIÓN, CON EL VALOR DE REPRESENTAR LA UNIÓN Y EL EQUILIBRIO PARA ALCANZAR LA ARMONÍA ENTRE EL HOMBRE Y LA NATURALEZA. OBTENIENDO VINOS QUE EXPRESAN EN CADA UNO DE LOS SENTIDOS, CON SUS NOMBRES OTORGADOS Y CARACTERÍSTICAS ELEGIDAS, EL PRINCIPIO DE LA DEDICACIÓN Y EL ESFUERZO CEDIDO EN LOGRAR SU MAGNIFICENCIA.

HACIENDA DEL PLATA, APRECIADA BODEGA INTEGRADA POR LA QUINTA GENERACIÓN, DEDICA EN CADA ESTACIÓN QUE TRANSITA A UN NUEVO VENIR, UN NUEVO AVANZAR.

BODEGA

UBICADA EN LUJÁN DE CUYO Y RODEADA POR SUS VIÑEDOS DE MALBEC Y CABERNET SAUVIGNON, LA BODEGA ESTÁ EQUIPADA CON ALTA TECNOLOGÍA Y CAPACIDAD DE 120.000 LITROS EN AÑEJAMIENTO DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO LOGRANDO UN ESTILO DE VINO DE ALTA CALIDAD Y ENTIDADEN SU PROCEDIMIENTO.





ZAGAL

COMPOSICIÓN

100% Malbec

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Fermentación con sistema de sombrero flotante, se realiza maceración prefermentativa 2 días 6-8°C en atmósfera CO₂, intentando evitar cualquier tipo de oxidación y extrayendo todos los componentes beneficiosos que deseamos extraer a estas temperatura. Luego se eleva la temperatura, para comenzar el proceso de fermentación alcohólica, con levaduras seleccionadas, en este proceso controlamos la temperatura entre los 26 a 28°C por 12 días. Durante este proceso realizamos al principio dos a tres delestajes y terminamos la fermentación con remontajes diarios. al finalizar la fermentación alcohólica, realizamos una maceración post fermentativa de unos 7 días, controlando periódicamente a través de degustación, el momento óptimo para realizar el descube del tanque. Se realiza un prensado suave de los orujos en prensa hidráulica, extrayendo solamente vino flor. El rendimiento uva-vino es de un 74%.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Alcohol 14,5 % / Acidez Total 5g/l. / PH 3.7

CRIANZA

Se coloca en barriles de roble francés y americano, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se lo deja durante 6 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y se embotella, colocándose en estibas durante 3-5 meses antes de comenzar el ciclo comercial.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo violaceo brillante muy intenso, con destellos azules. Predominan las frutas rojas como la ciruela, algo de especias, una leve impresión de madera, que se amalgaman logrando un excelente combinación. Se destaca la exuberancia de sus aromas frutales. Exuberante, demostrando un excelente equilibrio, que hace que sea muy amable al tomarse.



ZAGAL

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos, descobajado, fermentación y maceración durante más de 25 días. Fermentación maloláctica natural, crianza de 6 meses en barriles de roble francés y americano, corte, filtrado y embotellado. Con una superficie de 4has. Los suelos son franco arcillosos con presencia de piedras. Clima de importante amplitud térmica, con una media anual de temperatura de 15,5°C, un período libre de heladas de 196 días y una precipitación promedio anual de 181,7 mm. Escala de Winkler: 3. El riego es por superficie con aguas del río Mendoza.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Alcohol 14,5 % / Acidez Total 5.6 g/l. / PH 3.7

CRIANZA

Los vinos Cabernet Sauvignon, se colocan en barriles de roble francés y americano, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se lo deja durante 6 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y se embotella, colocándose en estibas durante 3-5 meses antes de comenzar el ciclo comercial.

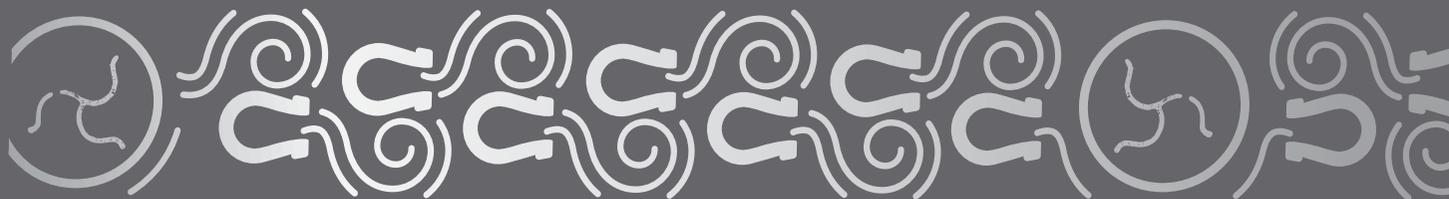
COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí brillante muy intenso, con destellos rojizos. Predominan las especias, como la pimienta y una leve impresión de madera, que se amalgaman logrando una excelente combinación. Se destaca la exuberancia de sus aromas especiados, demostrando un excelente equilibrio, que hace que sea muy amable al tomarse.





NUESTRA LÍNEA PREMIUM.
PARA LOS QUE BUSCAN
LO INIGUALABLE,
EL SER ÚNICO.



ARRIERO
MAYORAL

ARRIERO PREMIUM BLEND

COMPOSICIÓN	70 % Malbec 15% Cabernet Sauvignon 15% Syrah
VIÑEDO	Luján de Cuyo, Mendoza.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Cosecha manual, selección de racimos, descobajado, fermentación y maceración durante más de 30 días. Fermentación maloláctica natural, crianza de 12 meses en barriles de roble francés y americano, corte, filtrado y embotellado.
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	Alcohol 14,7 % / Acidez Total 2g/l. / PH 3.7
CRIANZA	Estos vinos se colocan en barriles de roble francés y americano, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se los deja durante 12 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y variedades y se embotella, colocándose en estibas durante 6-8 meses antes de comenzar el ciclo comercial.
COMENTARIOS DEL ENÓLOGO	Color rojo rubí brillante muy intenso, con destellos negros y violáceos. Predominan las frutas rojas como la ciruela y especias, como pimienta, una leve impresión de vainilla, que se amalgaman logrando un excelente combinación. Se destaca la exuberancia de sus aromas frutales con un fino acompañamiento de la madera, que respeta la identidad de este Blend. Delicado y elegante, demostrando un excelente equilibrio entre la frescura y la concentración, untuoso, envolvente con taninos suaves y un final de boca muy persistente.



MAYORAL WINE MAKER SELECTION

COMPOSICIÓN	100% Malbec
VIÑEDO	Luján de Cuyo, Mendoza.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Cosecha manual, selección de racimos, descobajado, selección de granos, fermentación y maceración durante más de 25 días. Fermentación maloláctica natural, crianza de 18 meses en barriles nuevas de roble francés y americano, corte, filtrado y embotellado.
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	Alcohol 14,5 % / Acidez Total 5.5 g/l. / PH 3.7
CRIANZA	Estos vinos se colocan en barriles de roble francés, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se los deja durante 18 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y se embotella, colocándose en estibas durante 8-10 meses antes de comenzar el ciclo comercial.
COMENTARIOS DEL ENÓLOGO	Color rojo púrpura brillante muy intenso, con destellos negros y violáceos. Predominan las frutas rojas como las cerezas, ciruelas y especias una leve impresión de vainilla y clavo, acomplexados en un solo sentido. Se destaca la excelente integración de la madera, respetando la identidad del viñedo. En boca es potente, demostrando su carácter único, de gran concentración, untuoso, envolvente con taninos suaves. Muy equilibrado y elegante, con una larga persistencia.





comercialhacienda2@gmail.com

+54 9 261 472 6911

www.haciendadelplata.com