

Luminis Perdriel Malbec 2012

El objetivo de esta línea de vinos de Bodegas y Viñedos Luminis es mostrar las características distintivas que el distrito de Perdriel, perteneciente al departamento de Luján de Cuyo, el área más relevante de la Zona Alta del Río Mendoza, es capaz de mostrar usando uvas de malbec que nuestro viticultor y enólogo, Cristian Allamand, cultiva en viñedos propios del lugar.

Alcanzando alturas de 1.100 metros sobre el nivel del mar y ubicado a 20 Kms. al sur de la capital de Mendoza, el departamento de Luján de Cuyo, tal como su slogan lo indica, es “La Tierra del Malbec”. En relación al Valle de Uco, la otra zona de mayor importancia para vinos de alta gama en Mendoza, la Zona Alta del Río Mendoza se encuentra a menor altura y goza de temperaturas promedio mayores a las que se registran en Valle de Uco. Dentro de la generalidad de Luján de Cuyo, el distrito de Perdriel, junto a los de Las Compuertas y Vistalba, goza de un microclima de fresca que, junto al perfil de suelos mucho más profundos y arcillosos, hace que los malbecs de esta zona se caractericen por su fruta fresca y su elegancia.

Luminis Perdriel Malbec 2012 es un 100% malbec proveniente de un sólo viñedo:



- Las 4,25 hectáreas de malbec que pertenecieron a Joaquin Villanueva en el corazón del distrito de Perdriel y que fueron plantadas en el año 2000 por su mujer Haydee Zaefferer de Villanueva. Con un rendimiento de 50 quintales por hectarea, la cosecha es siempre manual, en bandejas de no más de 15 kg y para el 2012 la misma se realizó los días 26, 27, y 28 de Marzo.

En términos generales, la cosecha 2012 gozó de condiciones climáticas muy buenas, las cuales nos permitieron una maduración suave y completa de todos los viñedos donde cultivamos nuestras uvas. El malbec de Joaquin Villanueva en el distrito de

Perdriel mostró una sanidad óptima y muy buena madurez con diferencias en temperaturas promedio entre el día y la noche acordes a la altitud y ubicación de nuestros viñedos. Estas condiciones colaboraron para que nuestro Luminis Perdriel Malbec 2012 demuestre mucha elegancia y fineza acercándolo más a las características generales de los malbecs del Valle de Uco que a la intensidad y potencia que la gran macrozona de Lujan de Cuyo suele arrojar. El 50% del vino maduró en barricas de roble americano de primer y segundo uso (80%) y frances, también en primer y segundo uso (el 20% restante), durante 12 meses para luego descansar en botella durante 6 meses en nuestro depósito de temperatura controlada antes de ser lanzado al mercado.

La producción total de nuestro Luminis Perdriel Malbec 2012 fue de 738 cajas y 194 magnums.