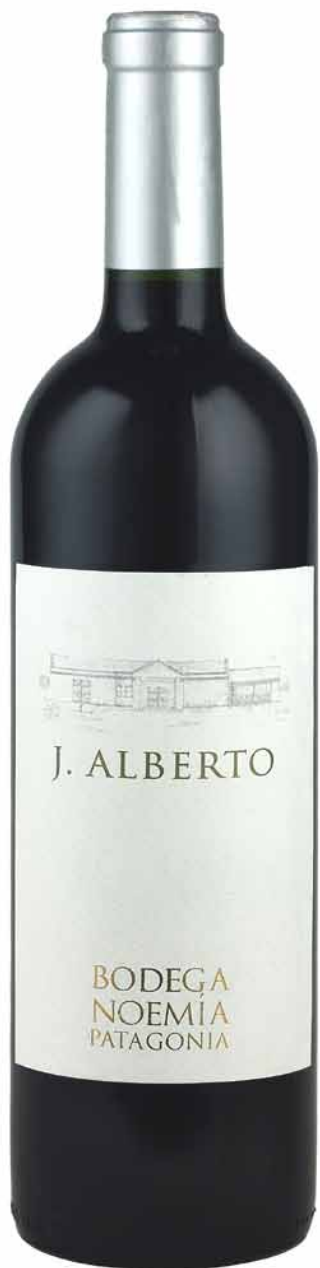


J. ALBERTO 2013



LA ELABORACIÓN

Comenzamos a cosechar J. Alberto el 15 y finalizamos el 29 de marzo del 2013. Dividimos las 4 hectáreas en 5 parcelas, separando los lotes según la composición del suelo. También cosechamos a distintos tiempos, dependiendo de la composición fenólica y concentración de azúcar. Esto significa que estamos aprendiendo a conocer nuestros viñedos mejor y a través de la experiencia logramos mejores vinos con el menor grado de alcohol posible. Encontramos que un alcohol superior al 14,5% tiende a enmascarar el aspecto natural del vino y los efectos y sabores del suelo, que contribuyen al vino en definitiva.

Plantados en 1955 con viñedos de 95% Malbec pre Phelloxera pied- Franco complementados con un 5% de Merlot interplantado. Cosechamos ambas variedades al mismo tiempo, buscando mayor complejidad en el vino.

Las uvas fueron cosechadas en la mañana y transportadas a la bodega en camiones con frío para preservar el "alma" de las uvas. Esto lo hemos aprendido en el Valle en donde crecen algunas de las mejores peras del mundo; y, la clave para mantener esa calidad es el frío. Todas las uvas fueron despojadas a mano en bodega en vasijas de 2,500 litros de cemento. Las uvas luego fueron remojadas en frío por 7 días antes de que la fermentación alcohólica sucediera. Fermentamos nuestro J. Alberto con levaduras propias. La fermentación alcohólica duró 2,5 semanas, usando el método de pigeage para extraer color y taninos; este es el método más suave para lograr una excelente extracción en cualquier forma de vinificación.

Luego de la fermentación el vino fue decantado por gravedad a vasijas de roble francés de segundo uso y el restante 15% a vasijas de cemento y huevos "nomblot" por un período de 9 meses. La fermentación maloláctica ocurrió naturalmente en las mismas barricas y huevos nomblot durante 3 semanas. Sin batonnage.

Hicimos el corte del vino el 22 y 23 de diciembre de 2013, cuando todas las prácticas orgánicas y biodinámicas se aplicaban cuidadosamente a nuestros viñedos y en nuestra vinificación. El vino fue embotellado sin filtrar el 2 y 3 de enero de 2014.

MARIDAJE DEL VINO

J. Alberto acompaña muy bien las carnes blancas y de caza; pero a la vez su versatilidad le permiten acompañar hasta pescados.

Recomendamos servir a 16C, o 60F, y el vino continuará evolucionado favorablemente luego de 12 horas de descorchado.

LA UBICACION

Los viñedos se encuentran en el Valle de Río Negro, ubicado a 998 km al sur de Buenos Aires, 450 km al este de la Cordillera de los Andes, 500 km al oeste del Océano Atlántico y a 1996 km de Tierra del Fuego. En otras palabras, está situado en el medio del desierto. El microclima del Valle está bajo la influencia de dos ríos de la Cordillera de los Andes, el Neuquén y el Limay, los cuales forman el Río Negro. Este último desemboca en el océano atlántico. El Valle de Río Negro es un ex glaciar de 500 km de largo, 25 km de ancho y 402 mts. sobre el nivel del mar. En 1928 las colonias Británicas observaron la gran cantidad de agua que fluía del río y decidieron crear canales para irrigar el valle. De este modo se formó un oasis en el medio del desierto.

EL CLIMA

El invierno del 2012 fue frío y seco, con una temperatura promedio de 16C hasta 0C; fue prolongado lo cual ayuda a la eliminación de bacterias y enfermedades; llovió solamente 5mm. La primavera fue un poco más cálida que lo usual, con noches frías y secas, y sin lluvia. Las temperaturas promedio oscilaron entre los 25C durante el día y los 12C durante la noche. El verano fue típico de Río Negro, con días de 27C y noches de 12C; llovió únicamente 52mm y casi no hubo vientos. El otoño fue un poco más frío que lo usual, con temperaturas promedio de 17C hasta 4C. Solamente llovió 7mm, lo cual es muy poco para la época del año. Como comentario general podemos decir que fue un año frío y seco, pero con un sol muy fuerte cuando aparece, lo cual tiende a dar alcohol más alto de lo deseado dado que los azúcares tienden a elevarse; pero, al fin y al cabo estamos a la merced de la naturaleza.

EL VIÑEDO

Estas 4 hectáreas de viñas fueron plantadas en 1955, las uvas son variedad Massale, en pie franco; no hay ninguna clonación en estas vides y cada una es genéticamente diferente de la otra. El viñedo está compuesto de un mix de 95% Malbec interplantado con un 5% de Merlot. El viñedo es irrigado hasta 4 veces por año. El viñedo no recibe ningún tipo de tratamiento, ni sprays, ni sulfitos; absolutamente nada. Este viñedo es certificado orgánico y biodinámico.

Nuestras 11 hectáreas propias de viñedos son cultivadas orgánicamente y biodinamicamente, y certificadas por Argencer y Demeter. En la granja producimos nosotros mismos 7 de 8 biodinámicos preparativos (502, 503, 504, 506, 507) con nuestro propio material original. Hacemos nuestro propio guano (500) y composts biodinámicos.

EL VINO

J. Alberto 2013 es un corte de 95% Malbec y 5% Merlot con:
-14,5% De alcohol
-PH 3,80
- 5,55 g / l de acidez titulable

Solamente 19,000 botellas (1,583 cajas) y 30 Magnums fueron embotelladas.

NB. Como el vino es 100% natural y no filtrado, puede presentar algunos depósitos en botella.

Bodega Noemia de Patagonia S.A.
Carlos Pellegrini 961 1° Piso
Buenos Aires, A C1009
www.bodeganoemia.com

**BODEGA
NOEMIA
PATAGONIA**