



2km

BLEND 2016



MALBEC 65%
CABAERNET FRANC 35%



PARAJE ALTAMIRA
VALLE DE UCO
MENDOZA
ARGENTINA



FINCA BETH

VINEYARDS

PARAJE ALTAMIRA VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

2 KILOMETROS DE VIÑEDOS DENTRO DE UNA INMENSIDAD, PERO CON
UNA CLARA RAZÓN DE SER: SUELO COLUVIAL, ARENA Y PIEDRAS, CARGADO
DE CARBONATO DE CALCIO.

ESTE CORTE DE MALBEC Y CABERNET FRANC DESNUDA ESTE DESIERTO
SALVAJE, LLENO DE FLORES Y TIZA EN LA NARIZ, MUCHO NERVIO Y
TEXTURA EN BOCA.

PROVENIENTE DE VIÑEDOS DE ALTURA, VIÑEDOS DE MONTAÑA.
UNA BÚSQUEDA DIRECTA PARA UN VINO DIRECTO.

WINEMAKER

Matias Michelini

Uvas Especialmente Seleccionadas y Cosechadas Manualmente
De las hileras sectorizadas para 2KM dentro de Finca Beth.

65% Malbec y 35% Cabernet Franc

ALCOHOL

13%

AZUCAR

1,8gr

ACIDEZ TOTAL

5,9

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Paraje Altamira – Valle de UCO – Mendoza – Argentina

ELABORACIÓN

Finca Beth se encuentra en el extremo sudoeste de Parje Altamira a 1100mtsnm es una franja que va de norte a sur de 300mts de ancho x 2km de largo, de ahí el nombre del vino.

Esta enclavada en un lugar increíble, pegada a la cordillera con diversos tipos de suelo, que hacen a esta finca, única.

Encontramos suelos arenosos, suelos pedregosos, y suelos pedregosos con mucho calcáreo, lo que le dan a los vinos cierta textura mineral en boca .

Para hacer esta cosecha, Matias Michelini eligió un pedazo de cuartel que le había gustado en una visita a la finca, una mancha de piedra donde la planta es menos productiva.

Se cosechó en cajas de 18kg, en forma manual, por la mañana, bien temprano: de 7 a 10 horas, para conservar la frescura de la noche y que la uva llegue bien a la bodega.

En la recepción se volcaron las cajas a la máquina despalilladora para solo despalillar y no moler. El grano entero cae dentro de la pileta de cemento de fermentación y se realiza una co-fermentación de las dos variedades; malbec y cabernet franc con una temperatura que ronda los 22 y 24 grados centígrados.

La extracción de los polifenoles es a través del pisoneo y se hizo remontaje solo una vez en el día, suave, para mantener húmedo el sombrero.

El tiempo de maceración fue de 35 días.

Una vez terminada la fermentación alcohólica y antes de la fermentación maloláctica, se envió el vino a barricas. Parte del vino fue a barricones nuevos de 500lts y parte de vino a barricas de roble francés 225lts de tercer y cuarto uso. La fermentación maloláctica se hizo directamente en las barricas.

Luego de varias degustaciones se decidió su embotellado, utilizando una filtración mínima.

Este vino tiene un período de crianza de 14 meses y un tiempo de guarda en botella antes de su comercialización de 6 meses.

Esta Cosecha 2016 fue un año de nubes, especialmente frio para la región, maduración lenta y gradual, dando vinos de gran fineza. Después de haber pasado 3 vendimias, vamos encontrando el camino.



PRODUCTORES
INDEPENDIENTES DE
PARAJE ALTAMIRA