

# CONTRA CARA

VALLE DE PEDERNAL - SAN JUAN

RESERVA  
MALBEC

BRAND  
CONTRA CARA

VARIETY  
Malbec

HARVEST  
2020

REGION  
Pedernal Valley, San Juan

COUNTRY OF ORIGIN  
Argentina

BLEND  
100% Malbec

WINEMAKER  
Gustavo Daroni

## TASTING NOTES

Färg: Mörkt röd med lila inslag.

**DOFT:** Stor doft med ett tydligt aromatiskt uttryck som är typiskt för Malbec som kommer från vingårdar på hög höjd. I doften finns fräsch röd frukt, blandad med eleganta lätta toner från ekfaten.

**SMÅK:** Exceptionellt fräsch med en läcker kvardröjande smak med mjuka och sammetslena tanniner som fyller hela munnen. En fin välbalanserad syra ger vinet balans och harmoni.

## VINEYARD NOTES

Odlingen ligger i Pedernal Valley på en genomsnittlig höjd av 1 400 m.ö.h.

Jorden är unik med stenar och grus av olika storlekar, former och sammansättning. Geologiska kalk- och kiselmaterial, som är kända som "Pedernal". Det finns också fina material som sand, kalk, lera och lera-sandiga till lera-lera texturer. Jordarna är magra, med en låg halt av organiskt material. De har en optimal förmåga att hålla och fördela vatten samt en väldigt bra dränering. Resultat är de här jordarna är idealiska för en balanserad vingårdsförvaltning.

Klimatet är kallt, kontinentalt och torrt, med ett årsgenomsnitt av 150 mm regn. Dagarna är soliga under större delen av året. Temperatur och temperaturintervallet är mycket gynnsamma under druvans mognad. Tillsammans med höjden bidrar detta till att druvorna får tjockare skal, en större koncentration och bättre balans mellan sockerhalt, polyfenoler och syra. Som resultat produceras uttrycksfulla och smakrika viner med exceptionella aromer och smaker. Vinerna får mycket bra tanninstruktur och en fin syra.

## HARVEST REPORT

Druvorna skördades år 2020 under 20 dagar och skörden var klar på 8 dagar. I allmänhet var vinstockarnas bladyta större i år och druvproduktionen lägre. Det fanns en högre koncentration av antocyaniner, tanniner, socker och aromatiska prekursorer i druvorna.

Druvornas tidiga mognad påverkade inte druvans kvalitet. De resulterande vinerna blev faktiskt mycket koncentrerade och de hade en utmärkt druvtypicitet.

De röda vinerna blev enastående bra från denna skörd. De fick en djupröd färg, bra struktur och eleganta tanniner. Malbec utmärker sig för en intensiv röd färg och subtila smaker. Vinerna är runda, långa och välbalanserade i gommen.



BODEGAS CALLIA  
ARGENTINA



Svenska **Vinkompaniet**  
The Swedish Wine Company

# CONTRA CARA

VALLE DE PEDERNAL - SAN JUAN

RESERVA  
MALBEC

## BRAND

CONTRA CARA

## VARIETY

Malbec

## HARVEST

2020

## REGION

Pedernal Valley, San Juan

## COUNTRY OF ORIGIN

Argentina

## BLEND

100% Malbec

## WINEMAKER

Gustavo Daroni



## WINEMAKING REPORT

Contra Cara-vinerna tar fram det bästa uttrycket från Pedernal Valley. För att producera högkoncentrerade eleganta viner väljer våra vinmakare noggrant ut druvorna och beslutar om den bästa skördetiden.

Malbec jäses i små kärl av rostfritt stål för bättre kontroll. En förjäsningsmaceration utförs vid 10°C i 72 timmar. Därefter ökas jäsningstemperaturen till 30°C med en sockertopp för att extrahera en hög mängd antocyaniner i vattenfasen. Därefter håller man temperaturen mellan 26 - 28 °C under alkoholjäsningen för att åstadkomma mjuka tanniner, fruktaromer och fina smaker. 30% av vinet lagras på ekfat och resterande 70% vilar på en fin jästfällning i ståltankar. När alkoholjäsningen är klar utförs malolaktisk jäsning för att ge smaken rundhet och volym.

## WINEMAKING DETAILS

Jästtyp: sacharomyces bayanus  
Maceration: 72 timmar vid 10°C  
Jäsningstemperatur: 26 - 28°C  
Jäsningstid: 10 dagar  
Reduktiv hantering: N/A  
Fatlagring: 12 månader  
Ekfat: Amerikanska och Franska  
Filtreringstyper: Tangentiell

## ANALYSIS

Alkoholhalt: 14  
Vinsyra g/L: 5,92  
Restsocker: 3,02  
pH: 3,59



  
**BODEGAS CALLIA**  
ARGENTINA

Svenska **Vinkompaniet**  
The Swedish Wine Company