

MALBEC 2008



Vinificación

El invierno 2007/08 llegó muy tarde, comenzó a mediados de junio en lugar de fines de mayo, entonces fue muy corto, frío y muy seco, no cayó una gota de lluvia. La primavera fue cálida y sin viento lo que favoreció una buena y temprana floración. Tuvimos un año sin lluvias pero nos afectaron las grandes heladas. Las primeras fueron en Octubre, 3 de ellas muy fuertes y después los "golpes de gracia" llegaron muy tarde en noviembre, la primera el 11 y la segunda el 14, la temperatura bajó a los -5 °C. El Valle quedó muy dañado. Entre la provincia de Neuquén y la nuestra, la de Río Negro, el daño se estimó en un 50%. Afortunadamente nuestros viñedos viejos no fueron afectados, pero si se dañaron un 10% de los viñedos nuevos en Valle Azul (del que hacemos parte de A Lisa).

El verano comenzó en enero con vientos intensos, días calientes y noches frías. Los vientos Patagónicos tienden a ser muy secos, pero al mismo tiempo nos garantizan noches frías, con cielos absolutamente claros. Al no llover, se obtuvieron uvas con piel muy gruesa, es decir, con grandes polifenoles o taninos, y muy maduros. Se puede caracterizar como un año casi perfecto, seco, con buena fruta y acidez y fantásticos taninos debido a la amplitud térmica. Empezamos la cosecha a principios de año, el 29/ 30 de marzo y finalizamos el 15 de abril (todos los días de fruta), dividiendo la hectárea y media en 4 parcelas (como siempre), lo que significa que cosechamos el mismo viñedo en diferentes momentos hasta que el 15 de abril, al igual que en Sauternes! Todas las uvas se recogieron a mano, por la mañana en cajas de 10 Kg, que se transportan en un camión térmico a la bodega. Las uvas son desgranadas a mano, grano por grano. Esto implica un día entero de trabajo con 12 personas desgranando a mano, lo que una máquina puede hacer en sólo 10 minutos!

Las uvas se fermentan en pequeñas piletas de cemento de 2.500 litros y se dejan en remojo en frío durante unos 10 días. Luego se inicia la fermentación con levaduras naturales a medida que aumenta la temperatura poco a poco en las piletas. Nosotros valoramos nuestra propia levadura natural para hacer frente a toda la fermentación, ya que éste proceso de fermentación es lo que le da a Noemia su carácter único! La fermentación se extendió durante 3 semanas, en las que se extrajo el color y los taninos utilizando el antiguo método "Pigeage" o método de "hundimiento" una o dos veces al día. Esta es la forma más suave de extracción en el proceso de vinificación. En Bodega Noemia, buscamos elegancia y delicadeza, sin exceso de extracción. Una vez terminada la fermentación, colocamos el vino por gravedad en un pequeño tanque. Con la ayuda de un auto-elevador lo levantamos para colocar el vino en barricas nuevas de roble francés ciento por ciento, realizadas por los mejores toneleros de Francia. El vino procedió con la fermentación maloláctica con levaduras indígenas durante unos 3 meses a 18 °C. No se realizó batonnage. Luego permaneció 18 meses en sus respectivas barricas, al igual que la cosecha 2006 / 2007. Normalmente Noemia permanece en barrica hasta 24 meses, pero como el vino estaba extremadamente bien, decidimos hacer el corte antes. El mismo se realizó el domingo 27 de diciembre de 2009, un día de fruta siguiendo el calendario biodinámico. De 18 barriles, sólo mezclamos 13,5 barriles y llenamos sólo 3.112 botellas y 30 magnums.

El 4 de enero de 2010, una vez más un día de fruta, el vino se embotelló sin filtrar y sin clarificar. El vino es 100% Malbec, procedente de vides pre-filoxera, pie-Franco de 78 años de edad.

Nota:

La Bodega Noemia y el enólogo Hans Vinding-Diers tienen el orgullo de pertenecer al exclusivo grupo de YOUNG LIONS-WINEMAKING LEGENDS OF THE FUTURE liderado por Serena Sutcliff con sólo 17 miembros en todo el mundo. Noemia es la única Bodega presente de Sud América. Para mayor información consultar los siguientes sitios:

www.geoffgreen.com/young_lions/

www.geoffgreen.com/downloads/young_lions_wine_seminar.zip

Ubicacion

El Lugar está situado en el Valle de Río Negro, el cuál está a 620 millas al sur de Buenos Aires, 280 millas al este de Los Andes, 310 millas al oeste del Atlántico y a una lejanía de 1240 millas 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, éste último desemboca en el atlántico. El Valle de Río Negro es un ex glaciar el cual mide 310 millas de largo, 15,5 millas de ancho y está a 250 millas sobre el nivel del mar. En 1928 las colonias Británicas, habiendo observado la gran cantidad de agua fluyendo del río, decidieron crear canales, los cuales pudieran irrigar el Valle, de éste modo formaron un oasis en el medio del desierto.

Clima

El clima es seco, con un máximo de humedad de un 30% y 7 pulgadas / 178 mililitros de lluvias anuales hacen el área libre de enfermedades. No hay polución, esto significa que hay una alta pureza de los rayos solares (grandiosa fotosíntesis). Hay una enorme amplitud yacimientos termales. En la temporada de maduración la temperatura está en un promedio de 28°C / 82,4°F en el día y 9°C / 48,2°F en las noches. Las cuatro estaciones están muy determinadas, una primavera suave, un verano caliente, suave otoño y un invierno frío.

Viñedo

El viñedo fue plantado en el año 1932. Las uvas son 100% malbec. Ellas son regadas hasta 4 veces al año. La poda en verde se realiza a mediados de enero durante el invierno dejando sólo 30 hectolitros por hectárea.

Los viñedos en Bodega Noemia están certificado Bio-Dinámico por Demeter. Nosotros preparamos 718 preparados (500, 501, 502, 503, 504, 506 y 507) en nuestra granja exclusivamente con nuestros propios recursos. También hacemos nuestro propio compuesto Bio Dinámico cada año.



El vino

Bodega Noemia 2008 es 100 % malbec con:

- 14% Alcohol
- pH 3,70
- 5,66 g/l of ácidéz titulable

Sólo 3.112 botellas y 30 magnums fueron producidas.

Como el vino es 100% natural y sin filtrar, puede presentar algunos inofensivos sedimentos en la botella.

Bodega Noemia de Patagonia S.A.

Carlos Pellegrini 961 1° Piso

Buenos Aires, A C1009

www.bodeganoemia.com

BODEGA
NOEMIA
PATAGONIA