

ALGODON

FINE WINES

2012 PIMA

VARIETY: 40% MALBEC, 20% BONARDA,
20% CAB. SAUVIGNON, 10% MERLOT, 10% SYRAH

BIOGRAPHY

PIMA quite simply represents the best of Algodon. It is an assemblage of microvinified wines handcrafted from some of our oldest vineyards, planted in 1946. A careful selection of Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, and Merlot bring all the best elements of our vineyard together in this truly iconic and powerful wine. Microvinification is a totally handmade process that begins with a selection of the harvest's best grapes, which are then added unpressed into French oak barrels to ferment for 60 days at a controlled temperature. Once the alcoholic and malolactic fermentation separates the pulp and the skin of the new wine, the aging process continues in the barrels for 24 months.



BIOGRAFÍA

PIMA simplemente representa lo mejor de Algodon. Es un Blend de cinco variedades microvinificadas. Es un vino elaborado artesanalmente con uvas procedentes de nuestros viñedos más antiguos, plantado en 1946. Se seleccionan los mejores frutos de Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot para comenzar con el proceso de Microvinificación que consiste en la selección de las mejores uvas de la cosecha que se agregan sin prensar en barricas de roble francés para fermentar durante 60 días a una temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación alcohólica y maloláctica se separa el sólido del líquido, para que comience el proceso de crianza en las barricas durante 24 meses.

ACCOLADES / RECONOCIMIENTOS

2012 PIMA
91 Points
Wine Enthusiast

ALGODON

FINE WINES

2012 PIMA

VARIETY: 40% MALBEC, 20% BONARDA,
20% CAB. SAUVIGNON, 10% MERLOT, 10% SYRAH

TASTING NOTES

PIMA is a blend of Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah and Merlot. Intense and deep ruby color, with ripe and delicate red fruit, with intense and elegant aromas. High complexity where red fruits such as blackberries and raspberries combine with spices such as pepper and licorice and floral notes. On the palate, the tannins are firm and ripe with a balanced acidity. This is a wine of great power, character and style, which will evolve for many years.

PAIRING:

This wine is complex, elegant and structured, combining with a wide range of flavors. It can be marinated with venison in the pan with mushroom sauce, enjoyed with braised lamb with mashed sweet potatoes and honey, as well as with grilled beef eye with caramelized shallot in balsamic vinegar, or simply enjoyed on its own.

TECHNICAL DETAILS

Alcohol: 14.0% by Vol
Total acidity: 5.25 g / l (expressed as tartaric acid)
Volatile acidity: 0.64 g / l (expressed as acetic acid)
Residual sugar: 2.0 g / l
Cork type: Natural cork - Size = 49 x 24 mm
Aging: 24 months in French oak
Vineyards: Planted in 1946
Average annual rainfall: 200 mm
Coordinates: 35° South latitude
Driving System: Low and high trellis
Pruning: Bilateral cordon and Guyot
Irrigation: Drip and furrow irrigation with water from the Diamante River
Harvest time: Second fortnight of March to the second of April
Yield per hectare: 5,000 kg
Altitude: 800 m above sea level
Serving temperature: 16 - 18 °C
Production: 3,500 bottles

NOTAS DE CATA

PIMA es un corte de Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Color rubi intenso y profundo, con fruta rojas maduras y delicada, de aromas intensos y elegantes. De complejidad alta donde combinan las frutas rojas como las moras y frambuesas junto a las especias como pimienta y regaliz y notas florales. En el paladar, los taninos son firmes y maduros y con una acidez equilibrada. Este es un vino de gran poder, de carácter y estilo, que evolucionará por muchos años.

MARIDAJE:

Este vino es complejo, elegante y estructurado, que combina con una amplia gama de sabores. Puede ser mariadado con Ciervo a la sartén con salsa de hongos, Cordero Braseado con pure de batatas y miel, Ojo de bife a la parrilla con echallote caramelizado en vinagre balsámico o para ser simplemente disfrutando.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.0% by Vol
Total acidity: 5.25 g/l (expressed as tartaric acid)
Volatile acidity: 0.64 g/l (expressed as acetic acid)
Residual sugar: 2.0 g/l
Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 49 x 24 mm
Envejecimiento: 24 meses en roble francés
Viñedos: Plantado en 1946
Precipitación media anual: 200 mm
Coordenadas: 35° latitud Sur
Sistema de Conducción: Espaldero bajo y alto
Poda: Cordón bilateral y Guyot
Riego: Por goteo y por surco con agua del río Diamante
Tiempo de cosecha: Segunda quincena de Marzo a la segunda de Abril
Rendimiento por hectárea: 5.000 kg
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar
Temperatura de servicio: 16 - 18 °C
Produccion: 3.500 botellas

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES – PIMA 2012
SAN RAFAEL, MENDOZA – ARGENTINA