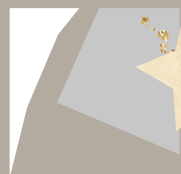


DIC20



# MEDIA LUNA

Volvemos a encontrarnos en nuestra quinta edición de Diciembre 2020 para contarles novedades del proyecto MediaLuna.

El año que termina nos presentó grandes desafíos pero aún así, en ese contexto difícil, estamos contentos por los logros alcanzados en nuestro proyecto. El 2020 nos deja con grandes enseñanzas: el valor de la palabra, la cercanía, poder hacer equipo, compartir... y claro, de eso se trata este sueño llamado Media Luna.

MANUEL A. FERRER

## LABOR EN FINCA

**Bajo un riego intensivo, la plantación de Finca Media Luna ya muestra los racimos incipientes adelantando lo que será la vendimia el 2021 y Diciembre es momento de deshoje.**

## ABRIENDO PASO AL SOL

Siguiendo el plan enviado por Roby Cipresso, desde Mendoza Diego coordina la tarea con la colaboración del Ingeniero Alberto Corti, quien nos aconseja tal como lo hizo por 15 años en Achaval-Ferrer.

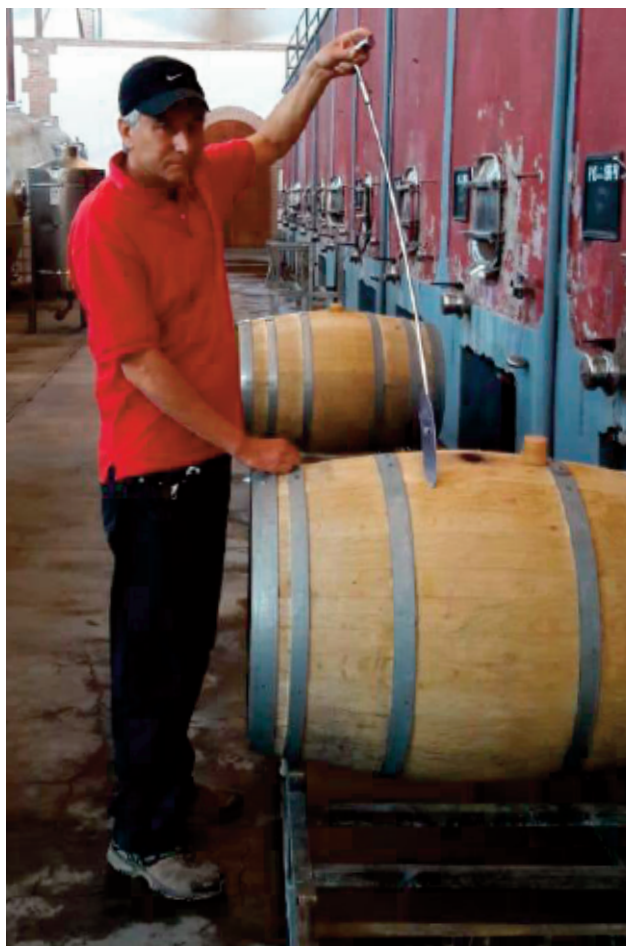
El objetivo del deshoje es posibilitar una mejor llegada de luz solar sobre la fruta para conseguir una piel más rústica y enriquecida que aportará elegancia a la hora de elaborar vino. Así, se realiza sobre la cara que mira al Este de la



vid, garantizando la exposición de los racimos al sol benévolo de las mañanas y sombra durante las horas de calor extremo del mediodía.

Como ventaja adicional, el

deshoje proporciona una buena ventilación a la viña permitiéndole evaporar la humedad y prevenir así la formación de hongos que atentan contra la calidad del futuro vino.



EL PROCESO DE VINIFICACIÓN

## EL BATONNAGE

**Para lograr un vino de alta calidad, mantener controlado el caldo post fermentación de la fruta es clave en su proceso de crianza.**

Por ello, acompañamos el crecimiento de nuestro Finca Media Luna practicando viejas técnicas de la escuela francesa que proporcionan más carácter varietal, volumen y untuosidad. El batonnage consiste en un ligero movimiento del vino practicado con una pala de acero inoxidable de tanto en tanto, que permite mantener las lías en suspensión dentro de la barrica. Pero ¿qué son las lías? A grandes rasgos, son la materia sólida que se produce como resultado de la fermentación. Por una simple cuestión física, esas partículas tienden a depositarse sobre el fondo de la barrica y reducirse.



NOVEDADES

## 2020 PONEMOS LA TAPA

**En este año “vestimos” al Malbec 2020. Cerrando ese proceso, presentamos el embalaje contenedor de Finca Media Luna. Se trata de las cajas estilo portafolio para 6 botellas, concebida para proteger y albergar nuestro vino en las mejores condiciones de guarda.**

Así, mediante esta intervención evitamos tal degradación y en vez de ello la materia sólida se integra al vino otorgándole mayor complejidad y una turbidez homogénea. Adicionalmente, la técnica nos permite una oxigenación puntual que protege los componentes aromáticos frente a la oxidación. Este es otro de los procedimientos que Roby Cipresso aconseja para obtener de un gran vino.

### ADMINISTRACIÓN

## FIN DE AÑO Y CICLO

Les recordamos que el 31.12. 2020 cierra la segunda etapa de precio promocional para la adquisición de Media Luna 2020 (US\$ 2.200 el pallet). Los interesados en compras y consultas deben comunicarse con nuestro equipo. A partir de Enero 2021 entramos a la tercer etapa comercial que fija el nuevo precio (US\$2.500 el pallet)





## EVENTOS

# TERCER ENCUENTRO DE CATA 2020

29 DE DICIEMBRE  
20:00 HORAS.  
ESPACIO CULTURAL  
AL AIRE LIBRE.  
VILLA ALLENDE  
SHOPPING  
CONFIRMAR  
ASISTENCIA

El 12 de Noviembre pasado nos encontramos para concretar nuestra segunda cata del año.

## ES UN GUSTO

Cumplir con todas las condiciones que el contexto nos impone, no fue obstáculo para compartir una experiencia más que satisfactoria. Sucedió en un espacio abierto, en el encuentro degustamos Finca Mirador 2001, 2005 y 2011, y como broche final pudimos ofrecer un avance de lo que será el Media Luna 2020, que si bien está aún en su proceso de crianza, ya deja sentir su elegancia. Recién llegadas de Mendoza, compartimos tres muestras diferentes de nuestro Malbec.

Los resultados nos dejaron más que felices y nos preparamos para repetir la experiencia: la tercer cata ya tiene fecha. Estamos tomando nota de reservas, recuerden que el cupo es limitado.



**@medialunafinca**

NUESTRA COMUNIDAD MEDIA LUNA

Seguimos conociéndonos mediante la red social instagram. Los invitamos a seguirnos en nuestra cuenta @medialunafinca y a participar activamente. Sus comentarios y consultas enriquecen el trabajo del proyecto compartido. Nuestro sitio web sigue avanzando, pronto les contaremos.



HOY MÁS QUE NUNCA,  
**SALUD!**

Desde el equipo que hacemos Media Luna, les enviamos un abrazo por estas fiestas. Felicidades.



**MEDIA  
LUNA**  
FINCA . MENDOZA