



AG 21

MEDIA LUNA

Los sueños nacen,
se consolidan y vuelven
a proyectarse,
van dejando huella,
para así hacer historia.
Con esta dinámica,
hoy Media Luna está
escribiendo la suya.

Nuestro proyecto cuenta
ya con su malbec 2020 como
experiencia concretada,
con un 2021 que madura
y con los sueños puestos en
las vides, próximas a renovar
el ciclo cuando levantemos
la cosecha 2022

Vivir estos tres ritmos
en un mismo tiempo nos llena
de alegría y nuevos desafíos.
Desde estas páginas,
nos reencontramos para
compartir ese crecimiento que
construimos TODOS juntos.

MANUEL A. FERRER



COMUNIDAD

www.medialunafinca.com

 @medialunafinca

Seguimos invitándolos a ser parte de la comunidad Media Luna. Pueden visitarnos en www.medialunafinca.com para conocer las bases del proyecto y participar en nuestras redes. Desde allí estamos trabajando para compartir novedades y además difundir contenidos de interés para los amantes del vino.



MALBEC 2021

EN EVOLUCIÓN

Nuestro Malbec 2021, ya en barricas, atraviesa su segundo estadio de fermentación. En esta instancia se produce un intercambio de taninos que enriquece su estructura. El objetivo es lograr un equilibrio en el cual los descriptores típicos de la madera se conviertan en el soporte para la expresión plena de la fruta.

PARA SABER MÁS

FERMENTACIÓN

Imaginemos que nuestro Malbec se asemeja a un organismo vivo que evoluciona durante toda su existencia. La fruta, el ambiente y el tiempo, hacen posible la magia detrás de ello..

Cuando hablamos de fermentación en el marco de la elaboración de vinos, nos referimos a un proceso dinámico que se divide en dos grandes etapas. En principio ocurre la llamada fermentación alcohólica. Aquí, en presencia de oxígeno, las levaduras se alimentan del azúcar y generan alcohol. En esta etapa, es importante mencionar la acción conocida como 'remontado del vino'. Mediante

este procedimiento, consistente en sacar el mosto desde la parte baja de la pileta de bodega para volver a dejarlo caer en la parte superior, se favorece la actividad de las levaduras y, vía aporte natural de oxígeno, se favorecen los resultados. Pasada esta instancia, el líquido resultante se prensa suavemente para obtener todos los elementos enriquecedores que aún la fruta pueda dar.

Posterior a esto, el vino obtenido de esa primera etapa es llevado a barrica donde tendrá lugar la segunda fermentación llamada maloláctica. Aquí, los ácidos málicos presentes en el hollejo de la uva, se transforman en ácidos lácticos por medio de bacterias existentes de forma natural en el entorno o en el interior de la fruta misma. A nivel químico, en este proceso el vino se estabiliza y adquiere mayor capacidad de conservación en el tiempo. Su permanencia en barrica, así como el tipo de cuba, dependerá del plan trazado por el enólogo.





EVENTOS

Media Luna Malbec 2020, avances del próximo 2021 y dos cosechas de Mirador de Achával Ferrer, fueron los protagonistas del primer evento de cata de este ciclo el pasado miércoles 21 de julio. Nos alegra siempre seguir sumando entusiasmo! Gracias a quienes participaron y queden atentos a nuestro cronograma para lo que resta del año.



ADMINISTRACIÓN

2021: NUEVA ETAPA Y MODALIDAD

Según lo estipulado en nuestro esquema de ventas para Malbec 2021, damos apertura a la

segunda etapa de precios y, adicionalmente, modificamos la unidad mínima de compra para esta cosecha, pasando a ser de 1/2 pallet (120 botellas). Les recordamos que nuestra propuesta comercial ofrece distintos porcentajes de boni-

PROYECTOS

AMPLIAR HORIZONTES

Impulsados por el entusiasmo que infunden las nuevas experiencias, otro proyecto va tomando forma dentro de la Finca Media Luna.

Con el objetivo de contar a futuro con algunas barricas de vino de corte, por estos días hemos terminado de nivelar y preparar la tierra para albergar una micro plantación de Cabernet Franc.

Se trata de 600 plantas de esa variedad que serán ubicadas sobre una superficie de un décimo de hectárea (950 m² exactamente) entre el malbec del oeste y el olivar de nuestra finca. Siguiendo el mismo esquema del viñedo existente, la plantación será en sistema pié franco, de norte a sur y en alta densidad.

“CabFranc”, como hemos bautizado a esta flamante iniciativa, se hace esperar... 2025 sea quizás su primera cosecha.

ficación sobre el precio final según el estado del vino en bodega, siendo mayor el descuento en las instancias previas al embotellado.

Los invitamos a comunicarse con nuestro equipo para recibir más información.