

MAR21

# MEDIA LUNA

El mes de marzo se despide y nos deja momentos que serán históricos para Media Luna. Nuestra segunda cosecha y la última etapa de Malbec 2020. Momento de compartir, evaluar y ponernos a caminar. MANUEL A. FERRER

## RECOLECTANDO UN NUEVO ANHELO



LABOR EN FINCA

Durante el mes de marzo las tareas en finca ocupan el centro de atención de Media Luna. Es que nuestro evento más esperado, la vendimia, comenzó el día miércoles 3.



Tal como lo veníamos esperando, gracias a un mes de febrero muy propicio, con días y noches frescas; la uva recolectada se caracteriza por la excelente maduración de taninos y una menor concentración de azúcares. Así también, la escasez de lluvias de verano resultó en una



fruta de perfecta sanidad y alta calidad. Enmarcada por un clima ideal, en familia, y junto a un equipo de trabajo meticuloso que nos acompaña desde hace tiempo, nuestra segunda cosecha como **Finca Media Luna** nos deja con mucha expectativa por lo que vendrá.

## VINIFICACION

A partir de esta edición, comenzamos a compartir la evolución de nuestra segunda experiencia Finca Media Luna.

# 2021

## NOS PONEMOS A ANDAR

Inmediatamente posterior a la cosecha la vinificación se pone en marcha, y el tratamiento que reciba la uva en este momento determina en gran parte la calidad del vino resultante. Así, lo cosechado de Malbec 2021 inicia su recorrido hacia la fermentación y afinamiento. El primer proceso en bodega consiste en la selección de fruta. En nuestro caso se realiza manualmente para obtener una materia prima acorde a la calidad buscada, descartando cualquier fruta defectuosa en la mesa de selección. En esta ocasión, a fin de alcanzar los estándares propuestos por Roby, contratamos una cuadrilla de 6 personas para colaborar en esta tarea y ser rigurosos en asegurar la calidad de la fruta que entra a fermentación.

Una vez seleccionada la fruta, ya despalillada se ingresa a tanque, lugar donde se llevará a cabo la primer fermentación, la fermentación alcohólica.



Bajo la supervisión permanente de Diego Rosso, se agregaron las levaduras (origen francés) sugeridas por Roby, y cumpliendo el proto-

colo de remontaje por tiempo se trabajó meticulosamente en favorecer la extracción de color y oxigenar la fermentación.



NOVEDADES

Malbec 2020, nuestra primer gran experiencia está al fin llegando a su punto de destino.

## LISTOS PARA VIAJAR

Con resultados muy satisfactorios y habiendo agotado el stock disponible para la venta, tras los últimos detalles de embalaje Finca Media Luna 2020 ya se encuentra listo para llegar hasta quienes nos acompañaron en este viaje. Mayo 2021 cada vez más cerca.



### ADMINISTRACIÓN



## 2020 POS VENTA

Les recordamos a quienes están a la espera de su unidad de Malbec 2020 que está disponible nuestro servicio pos venta para la guarda de sus vinos en cercanía a la ciudad de Córdoba. Para conocer los detalles de esta prestación, pueden comunicarse con nuestro equipo.

## PROYECTO 21

De cara a nuestro nuevo proyecto, Media Luna ya está trabajando en la planificación del esquema de comercialización para Malbec 2021. En nuestras ediciones posteriores daremos a conocer la apertura de su venta.



COMUNIDAD  
MEDIA LUNA

@medialunafinca

Los invitamos a seguir nuestra cuenta de instagram para mantenernos informados y compartir esta experiencia. Próximamente estaremos habilitando el sitio web, los mantendremos informados.