



# MEDIA LUNA

MAR 22

Con nuestra tercer cosecha ya en bodega los saludamos felices, con la satisfacción de otro objetivo cumplido.

Así, como la vida misma, cerramos un ciclo y empezamos otro ya que, como la tierra, estamos en constante movimiento y otra vez los sueños se ponen en marcha.

MANUEL A. FERRER



## COMUNIDAD

[www.medialunafinca.com](http://www.medialunafinca.com)

Con el inicio de este nuevo año estamos trabajando en la actualización de nuestro espacio en la web. Esperamos nos visiten para conocer las novedades y bases del proyecto. Como siempre nos seguís encontrando en instagram @medialunafinca con info actualizada semana a semana. Compartí cada proceso siendo parte de esta comunidad.





TRABAJO EN FINCA

## NACE MALBEC 22

**De entre todas las instancias de nuestro proceso, quizás la vendimia sea lo más esperado. Después de dos años de pandemia, con la visita de Roby a tierra mendocina, tuvimos la alegría de reunir a todo el equipo para dar inicio a este nuevo ciclo.**

El pasado 3 de marzo, con un viñedo en condiciones óptimas, cosechamos el futuro Malbec 2022.

Si bien hacia inicios del año predominó un clima seco y de altas temperaturas, febrero llegó con las lluvias que trajeron alivio a la finca. Tras ello, con días soleados, noches frescas y una total ausencia de granizo, obtuvimos excelente fruta para una cosecha temprana.

Buenos niveles de acidéz, azúcares y bajo ph caracterizan esta añada que, a decir de Roby, reúne las condiciones para transformarse en un gran malbec, sutil evolución de las añadas anteriores. Con la cosecha de la uva se culmina un año de trabajo constante, de espera. A partir de aquí se inauguran nuevas expectativas que renuevan el desafío de este viaje.



## SEGUIMOS

Tal como siempre remarcamos, el manejo de la finca es un proceso caracterizado por la constancia. El trabajo acompaña al ciclo natural del viñedo que no descansa.

Así, después de la recolección de la fruta el equipo en Mendoza ya está en marcha para nutrir suelo y plantas de cara al invierno próximo.

Mediante un riego intensivo, permitimos que la finca se recupere de la cosecha y las raíces se fortalezcan para culminar el ciclo verde y enfrentar las bajas temperaturas.



EN BODEGA

## 2021 OK

Con dos añadas alojadas en bodega, el ciclo de Media Luna se cierra y renace, impulsando más y mejores expectativas.

Desde el inicio de nuestro proyecto, un equipo dedicado y cuidadoso con Diego al frente de cada tarea, fueron los guardianes de la experiencia.

Aún así, en un contexto extraño para todos, ansiábamos la presencia de Roby que acompañaba todo el proceso a la distancia. Su arribo, después de dos años

de espera, nos ayudó a confirmar que vamos por muy buen camino.

Luego de 12 meses en barrica Malbec 2021 ya está en su última fase rumbo al embotellado, y con la asesoría de Cipresso, trabajamos en el diseño final.

En esta instancia se define la composición definitiva de su masa, los porcentajes de vino madurado en barrica nueva, de segundo uso y con duelas.

El objetivo es lograr la mejor mixtura de aromas atentos al resultado final.

Para ello, se tomaron pruebas de cada barrica para primero asegurar la calidad del vino.

Así, con un resultado óptimo y sin ningún descarte, Media Luna

2021 ya tiene identidad propia: un malbec equilibrado y potente que a días de ser embotellado, ya promete ser un malbec de guarda.

## 2022

### SE VIENE EL TERCERO

Y siguiendo el camino, 2022 ya también está andando.

En pleno proceso de fermentación, los azúcares de la uva van transformándose en vino. Sólo un gran conocedor puede en esta instancia anticipar resultados... ese es Roby, y afortunadamente, augura resultados superadores.

## ADMINISTRACIÓN: CIERRE PARA 2021

Estamos atravesando la última etapa de ventas con bonificación para el Malbec 2021 a entregar en mayo. A los interesados, los invitamos a comunicarse con nuestro equipo para recibir más información.

Proximamente los pondremos sobre aviso a cerca de la apertura para 2022, que se prevee para el mes de junio.

