

El proyecto "Terroir San Rafael" realizó una jornada de microvinificaciones de Malbec



Desde hace tiempo se viene trabajando en Terroir San Rafael, un importante proyecto para el desarrollo vitivinícola para nuestra zona en el que participan el Centro de Desarrollo Vitícola, la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI), Universidad Tecnológica Nacional (UTN), INTA San Rafael, Dirección de Contingencias Climáticas y Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

San Rafael ofrece un terruño de características únicas, por ello los vinos obtenidos en la zona son frescos, chispeantes y frutados, de acideces no muy fuertes y profundas en la boca.

La identidad de los diferentes vinos que se logran en San Rafael responde a características propias de cada variedad. Por ejemplo, los especialistas hablan de que el Malbec tiene características de frutos rojos, color rojo intenso.

En este marco, desde el INTA Rama Caída destacaron el trabajo que se viene haciendo y un trabajo en el cual se hizo un abordaje de variedades malbec.

En el marco del proyecto interinstitucional Terroir San Rafael, se realizaron microvinificaciones de uva variedad malbec de distintas zonas de San Rafael. «El vino elaborado fue comparado en una cata realizada en la FCAI de la UNCUYO y en los próximos días compartiremos más información sobre los resultados obtenidos», destacaron desde la institución.

Hay que destacar que, según indicaron desde el CDV San Rafael, la cata incluyó un total de 18 microvinificaciones.