

# LA FINCA

## UBICACIÓN

Mendoza, Valle de Uco, Tupungato, en el distrito de La Arboleda.

## EDAD DEL VIÑEDO

24 años.

## ALTITUD

950 metros sobre el nivel del mar. El momento correcto para la plantación y cosecha de vides para la elaboración de vinos premium.

## ÁREA TOTAL

56 hectáreas.

## VARIEDADES

Malbec, Cabernet y Chardonnay.



**TERROIR:** Frente a las estribaciones de la Cordillera de los Andes, con inviernos duros y veranos calurosos con noches muy frías. Suelo arcilloso y limoso, bien drenado, que produce buena materia colorante, taninos y perfecta acidez, dando como resultado uvas de excelente calidad.

**SUELOS:** Suelos formados en la era mezozoica triásico superior. Profundos. Sin presencia de gravas ni guijarros en el horizonte. De textura fina a moderadamente fina.

**MALLA ANTIGRANIZO:** Tejido negro de alta densidad y baja presión, con una resistencia de 20 mm a 40 m/seg. En Argentina está controlado y regulado por el INTA. En viñedos de jerarquía donde la uva se destina a la elaboración de vino premium, su uso es necesario para garantizar el 100% de protección de la cosecha.

**RIEGO POR GOTEO COMPUTARIZADO:** En un innovador sistema de riego utilizado en viñedos donde se producen vinos de alta calidad. Permite regar correctamente la planta, creando condiciones favorables de humedad en la zona radicular, proporcionando un mejor desarrollo de cultivo. Garantiza el riego necesario durante todo el año, sin provocarle estrés hídrico a las plantas. En Finca Propia este sistema se utiliza para fertirrigación, aportando los aditivos necesarios para un óptimo desarrollo.