



VARIETALES:
Malbec

D.O.: Valle de Uco

VIÑEDO:

Este vino es un corte de distintos viñedos de Gualtallary, que aportan mineralidad, estructura, taninos filosos y tersos. Se logró encontrar a través de los años, todo lo que se busca en las uvas para este vino. Cada viñedo tiene su particularidad que al final entrega un vino muy especial y complejo.

ELABORACIÓN:

Se elabora parte en piletas de cemento y parte en tanques de acero inoxidable. Se realiza una maceración con sus pieles durante 42 días. Una vez fermentado, se somete a crianza durante 13 meses en barricas de roble francés (70%) y roble americano (30%). Estas barricas son de 2do, y 3er uso.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo intenso con tonalidades violáceas.

Aroma: gran intensidad y complejidad aromática, percibiendo mucha mineralidad, orégano, flores y un excelente aporte equilibrado de aromas lácticos aportados por la madera.

Sabor: entra gordo pero con muy buena acidez que lo hace muy fresco y vivo, con taninos texturados. Es un vino que tiene mucho nervio. Largo y dulce final.