



CASA DE UCO MALBEC 2014

Casa de Uco Vineyard Selection está inspirado en los excepcionales recursos naturales del Valle de Uco, donde honramos el nacimiento de los vinos más destacados de la Argentina. Un vino complejo, que nace en el pedemonte de la Cordillera de Los Andes, en suelos milenarios, ideales para obtener uvas de la más alta calidad. Mezcla de suelos rocosos que definen, lo que consideramos, la expresión más auténtica de nuestro terroir.

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2014.

REGIÓN: Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco - Mendoza.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arenoso con piedras calcáreas.

RENDIMIENTO: 8.000 kgs/ha.

COSECHA: 21 de Abril - Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg.

ELABORACIÓN: Fermentación en piletas de hormigón.

CRIANZA: 50% en barricas de roble francés de 2do y 3er uso durante 12 meses.

PRODUCCIÓN: 13.000 botellas.

ALCOHOL: 14 % vol.

ACIDEZ: 5,36 g/l.

PH: 3,67.

AZÚCAR RESIDUAL: Menor a 2g/lt.

**Tim
Atkin** MW

94 pts.

JAMESSUCKLING.COM

91 pts.

"A brilliant second release from a fledgling Uco Valley operation, this varietal, cooler climate Malbec is sappy and refreshing, with taut, refreshing acidity, notes of wild herbs and fresh earth, some pepper and clove and core of succulent black fruits underpinned by minerality. 2017-25."