



CASA DE UCO - WINEMAKER'S SPECIAL EDITION

Un blend de posibilidades. Un blend de tiempo y espacio. Un blend entre el fruto de las cosechas y la creatividad del enólogo. Un blend único e irrepetible.

VARIEDAD: *Malbec 2015 60% - Malbec 2017 16% - Malbec 2014 4% - Petit Verdot 2016 15% - Cabernet Franc 2015 5%.*

REGIÓN: *IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.*

ALTITUD: *1.300 m.s.n.m.*

COSECHA: *Manual, en cajas de 18kg.*

ELABORACIÓN: *en tanque de acero inoxidable.*

CRIANZA: *Malbec 2015: crianza en pileta de hormigón. Malbec 2017: crianza en tanque de acero inoxidable. Malbec 2014: crianza en barrica nueva por 36 meses, luego se trasegó a barrica de 4to uso hasta fraccionamiento. Petit Verdot 2016: crianza por 12 meses en barrica de roble francés nueva. Cabernet Franc 2015: crianza en huevo de hormigón, sin paso por madera.*

FRACCIONAMIENTO: *Septiembre 2017.*

PRODUCCIÓN: *2.600 botellas.*

ALCOHOL: *13,8 % vol.*

ACIDEZ TOTAL: *5,42 g/l.*

PH: *3,75.*

AZÚCAR RESIDUAL: *3,79g/lt.*

LOS CHACAYES • VALLE DE UCO • MENDOZA • ARGENTINA