



CASA DE UCO VINEYARD SELECTION - MALBEC 2017

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: 2017

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

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arenoso con piedras calcáreas.

RENDIMIENTO: 8.000 kgs/ha.

COSECHA: Finales de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Fermentación en piletas de hormigón.

CRIANZA: El 70% se cría en piletas o huevos de hormigón, un 25% en toneles italianos de 2500 litros durante 12 meses y un 5% en barricas de 500 litros durante 6 meses.

FRACCIONAMIENTO: Febrero 2020.

PRODUCCIÓN: 12.000 botellas.

ENÓLOGO: Sebastian Bisole

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 14,8 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l.

PH: 3,8.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,7 g/l.

NOTA DE CATAS:

Color púrpura profundo. En nariz tiene gran intensidad aromática. Se perciben aromas a fruta fresca y algunas notas herbales. Presenta notas de eucaliptus, cáscara de naranja, y compleja mineralidad. También notas de crianza en tonel de roble francés, como caramelo y leve chocolate.