

GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO

LINEA: AMISTAD

Variedad: MALBEC



Geografía del Viñedo: La Consulta, San Carlos, Mendoza.

Región **Sur del Valle de Uco**, delimitada por el río Tunuyán. Se ubica entre los 950 a 1200 msnm. De origen aluvial. Clima árido, promedio/año 250mm de precipitaciones. Caracterizada, por la diversidad de suelos q otorgan diferencias cualitativas a sus vinos. La geología diversa de la Cordillera de los Andes, en la formación del Cono Aluvial, caracteriza al Valle de Uco por no poseer pre-cordillera a lo largo de toda la extensión de los Andes (7000 Km). En su formación, el agua que fluyó fue arrastrando en su paso sedimentos minerales y rocas que hoy conforman sus característicos suelos. La sección de suelo de **La Consulta**, son limosos, arenosos y con menor cantidad de piedras.

Superficie: 5 hectáreas plantadas en 1996. Canopia Sistema en espaldera-Poda Sistema Guyot- Riego Sistema tradicional-Protección malla antigranizo-Densidad 3950 plantas/Ha-Vid pie franco

Rendimiento: 9000 Kg/Ha

Elaboración: los racimos pasan por una selección de calidad antes de ir a la despalilladora que separa la baya del raquis(escobajo). Esas bayas se reciben en Tanques de Acero Inoxidable, el 5% del jugo (mosto) se extrae para aumentar la superficie de contacto entre sólidos y líquidos (sangría), de esta manera aumenta la concentración de sabores y aromas. El proceso de maceración, Extracción y Fermentación ocurren en simultaneo y de manera espontánea, controlando durante los días que dura el proceso los rangos de temperatura. Todas estas técnicas extraen de los sólidos, las tipicidades de la variedad (aromas y sabores) y la intensidad del color.

Maduración: Finalizado estos procesos, el vino nuevo se coloca en barricas de roble usadas, durante 6 meses. Este paso permite otorgarle a este Malbec, elegancia y estructura, sin dejar atrás la fruta y frescura de su origen

Luego de este tiempo de maduración el vino se embotella cuidadosamente y se deja en reposo las botellas a una temperatura controlada en bodega hasta su comercialización.

Datos Analíticos: Alcohol 13.8% - Azúcares residuales 2,70 g/l - Acidez total 5,40 g/l - Envase 750 ml – Año 2019

Notas de Cata: de color violeta intenso con destellos morados y negros. Aromas con intensas fragancias florales y frutos rojos, en boca aparecen marcados destellos de mermelada de ciruelas. De equilibrada acidez y redondez en boca. Acabado sedoso, pleno y persistente.

Temperatura óptima de servicio: 16 °C/60 °F