

SOLOCONTIGO

AFFAIRE MALBEC 2014



Ubicación de Viñedos: Los Sauces, Altamira, y La Consulta. Tunuyan, Valle de Uco, Mendoza.

Altitud de Viñedos: Desde 1.200 hasta 900 metros sobre nivel del mar.

Uva: Malbec 100% de tres terroirs diferentes dentro del Valle de Uco. Suelos: diferentes tipos de suelos, pero predominantemente rocosos, y arcillosos.

Cosecha: Manual, en cajas de 16 kg. Rendimiento del viñedo: 7 ton / ha.

Vinificación: doble selección de uva, primero como racimo, y luego de cada uva después de despalillar. Maceración en frío por 6 días. Fermentación por 23 días. Delestaje durante los primeros 15 días para incrementar la extracción.

Crianza: 50% en barrica de roble francés nuevo y 50% de segundo uso, durante 14 meses. 10 meses como mínimo en botella.

Alcohol: 14.5%

Azúcar residual: < 1,8 gr/L

Notas de Cata: el vino presenta un intenso color violeta. Su aroma expresa frutos rojos como ciruelas y cerezas negras. En boca, es redondo, con taninos suaves y notas de violetas delicadas demostrando ser un vino de gran carácter y notable estructura. Un buen ejemplo de lo que un Malbec del Valle de Uco debe ser.

Acompañar con: carne de venado o de caza silvestre, carne, cerdo, codorniz, todos los tipos de cordero, y quesos medio-fuertes.