



**1955**

Este vino proviene de una viña de 2 ha plantada en 1955 en La Consulta. Las viñas viejas son uno de los tesoros de la viticultura argentina, a medida que la viña envejece comienza a dar uvas más pequeñas, con pieles más gruesas. Esto resulta en un menor rendimiento de vino por planta pero mayor concentración de aromas y sabores en estas pequeñas uvas. En bodega las uvas son microvinificado en bines plásticos de 500 kg.

**TERROIR:** La Consulta, Valle de Uco.

**VARIETAL:** 100% Malbec

**ALTITUD:** 1000 msnm.

**SUELO:** Arenosos y limosos ligeros.

**VINIFICACIÓN:** Micro-vinificaciones en pequeñas piletas de cemento y en bines plásticos de 500 kg. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío de 48 hs y se fermenta en 10-15 días a temperaturas controladas de 24 y 26 °C. Manejo de sombrero manual, realizando 2 a 4 movimientos diarios.

**CRIANZA:** 12 meses en barrica de roble francés con un pequeño porcentaje de barricas nuevas.

*1955 llega a tu copa como un vino interesante y expresivo. Una característica floral persistente, un cuerpo desarrollado que muta y se perfecciona a medida que se abre en copa. Taninos dulces y redondos. Un vino listo para tomar pero que tiene un increíble potencial de guarda.*

**M I L SUELOS**