



FINCA
La Escuela

EL LIMO



Finca La Escuela está ubicada en el distrito de Paraje Altamira, en el sur de Valle de Uco. Su nombre se debe a una escuela rural de más de 100 años de antigüedad ubicada en la propiedad. Apoyamos activamente la escuela, con donaciones y trabajos con los chicos. La finca tiene una gran variedad de suelos, cada uno aportando distintos aromas, sabores y textura a la uva cultivada allí. La Arena es el perfil de suelo más cálido, que produce un vino de aromas especiados, sabores a frutas negras maduras y una textura muy suave.

TERROIR: Paraje Altamira.

VARIETAL: 100% Malbec

ALTITUD: 1050 msnm.

SUELO: Limo

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.

Los suelos limosos son los suelos con mayor retención de agua, siendo así los más fríos. Los vinos de esa parcela limosa de la finca presetan mayor frescura y acidez, con un cuerpo medio, notas florares y fruta fresca.

M I L SUELOS