

TINTO NEGRO

LIMESTONE BLOCK

Elaborado con uvas del Valle de Uco, la zona más alta en Mendoza, este corte hace lucir el estilo del Malbec de clima frío. Aromas intensos de flores, con textura envolvente y un final fresco, de buena acidez natural.

TERROIR: Tunuyán, Valle de Uco.

VARIETAL: 90% Malbec 10% Cabernet Franc.

ALTITUD: 1200 msnm.

SUELO: Suelos pedregosos ricos en piedra caliza con calcáreo.

CRIANZA: 9 meses en barrica de roble francés con pequeño porcentaje de barrica nueva.

El nombre de Limestone proviene de lotes con alta concentración de piedra calcárea caliza, otorgándole a este vino su carácter distintivo. Despalillado y cofermentado sin escobajo a temperaturas controladas. Luego realiza una maceración post fermentativa de dos días y añejado en barricas neutras por nueve meses.

El perfil de suelo de Tunuyán produce Malbec con delicados aromas florales, sabores de frutas azules con notas salinas. El Cabernet Franc aporta mayor complejidad y frescura.

M I L SUELOS

