

# TINTO NEGRO

## UCO VALLEY MALBEC

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:** Valle de Uco, ubicado a una altitud de 1.200 mts a 1.500 mts.

**PERFIL DE SUELO:** Arena y limo, muy poco profundo con piedras.

**COSECHA:** Manual.

**VINIFICACIÓN:** Maceración en frío por 2 días con manejo extensivo de sombrero para extraer aromas intensos y mineralidad. Fermentación a temperaturas controladas durante 14 días con un máximo de temperatura de 26° C.

**CRIANZA:** 9 meses en barricas de roble francés, 10% nuevo.

Elaborado con uva 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.



## M I L SUELOS