



TINTO NEGRO

UCO VALLEY CABERNET FRANC

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: Los Chacayes, ubicado a 1200 mts. de altitud.

PERFIL DE SUELO: Caliza superficial en la capa superior del suelo y cantos rodados en el subsuelo.

COSECHA: Cosechado a mano en la segunda semana de abril.

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

CRIANZA: 9 meses en barrica de roble francés, 5% nuevo.

Originario del distrito de los Chacayes en la zona alta de Valle de Uco en Mendoza, este vino tiene la intención de mostrar el estilo intensamente floral y mineral de Cabernet Franc de altura. Los suelos de piedra caliza generan recuerdos de violetas perfumadas, brillantes sabores de frutas rojas, textura suave y un acabado fresco, mineral.

M I L SUELOS