



VIÑEDOS

El clima y el suelo de éstas propiedades ubicadas entre los 1050 y los 1300 m de altura le transmiten del viñedo características especiales a ésta variedad.

LOS VIÑEDOS EN ARGENTINA:

La Argentina tiene desde la década de 1990 unas 210 mil hectáreas de tierra puestas a viña, de las cuales 144 mil están en la provincia de Mendoza y casi la mitad son cepas nobles, 12 tintas y 12 blancas. El sistema de conducción más difundido para las uvas viníferas es la espaldera o espaldero alto bajo, también llamado viña baja. El parral tradicional, generalizado para uvas de mesa, también subsiste en muchos viñedos de uvas finas, según los viticultores con muy buenos resultados.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Intenso color violáceo. En nariz se destacan los aromas a frutos rojos maduros y delicados toques florales. Acompañan la vainilla y chocolate. En boca es redondo y suave, de una muy buena estructura. Taninos largos y aterciopelados. Final largo y persistente.

En zonas de mucha insolación protege a los racimos; y en zonas de helada, éstos están a buena altura del suelo. Tanto las espalderas como los parrales se cubren con distintos sistemas de mallas anti-granizo, aunque éstas no se ven fuera de los oasis mendocinos, de tierras y uvas las más valiosas

FERMENTACIÓN:

Maceración pre-fermentativa por 5 días a 8 °c. Fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 14 días a 28°c. Fermentación malo láctica 100% en barricas.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
FINCAS PATAGONICAS

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2008

VARIETADES DE UVA:
Malbec 100%

PAÍS:
Argentina

ZONA DE PRODUCCIÓN:
Valle de Uco (Tupungato, Vistaflora, Altamira, Los Arboles), Mendoza.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

12 meses en barrica de roble Francés (75%) y americano (25%) de primer y segundo uso. Ideal para acompañar un asado de tira o bife de chorizo.

Precio: \$ 310

Paquete 3 Botellas: \$ 883.50
(\$294.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1674
(\$279 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 3162
(\$263.50 Bot.)

