



CASA DE UCO VINEYARD SELECTION - MALBEC 2018

Casa de Uco Vineyard Selection es un vino gestionado en nuestros viñedos ubicados en Los Chacayes, Tunuyán, la irrigación es con agua de pozo y presurizado. La altura de los mismos es de 1280 m.s.n.m . Sistema de conducción Guyot en espaldero. La selección de las uvas responde a los sectores ubicados dentro de los más pedregosos, con canopia equilibrada y diseñados para tal vino.

VARIEDAD: 100% Malbec.

AÑO: 2018

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

SUELO: Franco arenoso con rocas con depósitos calcáreos de origen bacteriano.

COSECHA: Finales de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Uva despallada, maceración fría por 7 días y fermentada en piletas de hormigón, remontajes suaves y hundimiento de sombrero. Maceración post fermentación alcohólica.

CRIANZA: El 50% se cría en piletas o huevos de hormigón, un 25% en toneles italianos de 2500 litros durante 12 meses y un 25% en barricas de 500 litros durante 6 meses.

FRACCIONAMIENTO: Febrero 2021.

PRODUCCIÓN: 6.000 botellas.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 14 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l.

PH: 3,7.

AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l.

NOTAS DE CATA:

*Vista, color rojo brillante intenso con destellos violetas
Nariz, aromas con importante presencia de fruta donde se destaca la ciruela fresca, frutas negras y florales típicos de la variedad y su expresión dentro del Valle de Uco con complejidad aportada por la madera.*

Boca, vino con entrada fresca debido a su acidez, redondo y con final prolongado y dulce.