



CASA DE UCO - WINEMAKER'S BLEND 2018

Un blend que nace a partir de una exhausta selección de los mejores lotes de vinos de toda la bodega. Intentamos que cada versión de este vino sea única e irrepetible, donde no sólo buscamos la expresión del terroir, sino también la expresión de cada variedad elaborada en distintos recipientes de fermentación. Buscamos demostrar el espíritu de Casa de Uco: la pasión por hacer lo que nos diferencia.

VARIEDAD: 60% Malbec 2017 | 10% Malbec 2018 | 4% Merlot 2017 | 15% Petit Verdot 2017 | 11% Cabernet Franc 2017

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

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

COSECHA: Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Huevo de hormigón y barricas.

CRIANZA: Malbec 2017: crianza en pileta de hormigón | Malbec 2018: crianza en tanque de acero inoxidable | Merlot 2017: crianza en barrica nueva por 24 meses, luego se trasegó a barrica de 4to uso hasta fraccionamiento. | Petit Verdot 2017: crianza por 12 meses en barrica de roble francés nueva. | Cabernet Franc 2017: crianza en huevo de hormigón, sin paso por madera.

FRACCIONAMIENTO: Febrero 2020.

PRODUCCIÓN: 2.600 botellas.

ENÓLOGO: Sebastian Bisole

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 14,8 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l.

PH: 3,8.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,2 g/l.

NOTA DE CATAS:

Color rubí intenso, en sus aromas prevalece el Malbec, con sus notas de violetas y de fruta roja madura, acompañada de leves aromas de vainilla y tabaco aportados por la crianza; detrás aparecen notas especiadas y minerales que suman complejidad, junto con las de morrón y hierbas del Franc. En boca su entrada es salina y tersa; sus taninos rugosos por el Petit Verdot, su importante peso en boca y su acidez jugosa y tensa se combinan para redondear un tinto intenso pero elegante.