LA COSTE

DE LOS ANDES



COLECCIÓN SUELOS

PARCELA CARPINTEROS MALBEC, 2022



ORIGEN

Parcela Carpinteros, I.G. Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco.

ALTURA

1,360 msnm.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

Más de 14 años

VARIEDAD

100% Malbec

ELABORACIÓN

Cuidadosa cosecha manual en cajas plásticas de 17 kg. Maceración pre-fermentativa durante 4 días y fermentación espontánea con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica durante maceración post fermentativa.

CRIANZA

9 meses en barricas de más de 4 usos para conservar la identidad de su origen.

NOTAS DE CATA

De color púrpura. Los suelos calcáreos otorgan a este vino notas a ciruela, arándano, toques de frambuesa y especias. Compacto, de estructura delicada, buen volumen en boca y taninos maduros.

POTENCIAL DE GUARDA 8 a 10 años.

ALC. 14,05% | PH/ACIDEZ 5,81 gr/l | AZ 1,95 gr/l

PRODUCCIÓN

3.600 Botellas.

ENÓLOGO

Lucas Giménez

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Viñedos certificados por Letis, mientras que nuestra bodega y vinos por Argencert.



SUELO

Compuesto mayormente por piedras recubiertas por una gruesa capa de carbonato de calcio.

CLIMA

Zona Winkler II.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C.



