

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza



COLECCIÓN SUELOS

PARCELA NUTRIAS MALBEC, 2022

ORIGEN

Parcela Nutrias, 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

Color rojo violeta brillante. Aromas puros a ciruela, rayadura de naranja y hierbas. Los suelos aluviales otorgan a este vino notas florales y de frutas frescas. Expresivo y energético. Nervio central en boca y taninos firmes de buen agarre.

POTENCIAL DE GUARDA

8 a 10 años.

ALC. 14,02% | PH/ACIDEZ 5,68 gr/l | AZ 1,45 gr/l

PRODUCCIÓN

3.600 Botellas.

ENÓLOGO

Lucas Giménez

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

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



SUELO

Suelos mayormente de piedra de río o piedra bola, sin contenido de carbonato de calcio.

CLIMA

Zona Winkler II.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C.

