

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza



COLECCIÓN SUELOS

PARCELA TUNDUQUES MALBEC, 2022

ORIGEN

Parcela Tunduques, I.G. Los Chacayes, Tumuyán, 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 rojo violáceo a la vista. Aromas frutales a cereza y ciruela con notas balsámicas. Los suelos arenosos dan a nuestros vinos sabores de frutas rojas, volumen medio en boca, paso ágil y taninos dulces.

POTENCIAL DE GUARDA

8 a 10 años.

ALC. 14,3% | PH/ACIDEZ 5,90 gr/l | AZ 1,72 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 calcáreos, gravosos y arenosos con gran heterogeneidad.

CLIMA

Zona Winkler II.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C.

