

GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO



GAMA: ULTRA-PREMIUM | GRAND DESIGN |

Variedad: - MALBEC -

Geografía del Viñedo: La Consulta, Paraje Altamira. San Carlos-Mendoza-Argentina

Región **Sur del Valle de Uco**, delimitada por el río Tunuyán. Se ubica entre los 950 a 1200 msnm. Clima árido, promedio/año 250mm de precipitaciones, de gran amplitud térmica, con diferencias de hasta 15°C entre el día y la noche. La no presencia de la pre-cordillera, la caracteriza, por la diversidad de sus suelos en cortas distancias. En **Paraje Altamira**, se observa claramente grandes rocas y piedras redondeadas de diferentes tamaños recubiertas de Calcio (Caliza), que constituyen sus suelos, típico de la parte inicial del Cono Aluvial. Esta conjunción entre características del suelo y condiciones climáticas, distinguen cualitativamente a sus uvas, y caracterizan sus vinos que la definen y diferencian de otras regiones.

Superficie: 5 hectáreas plantadas en 1999. Canopia Sistema en espaldera-Poda Sistema Guyot-Riego por goteo-Densidad 3500 plantas/Ha-Vid pie franco

Rendimiento: 7000 Kg/Ha

Elaboración: los racimos llegan a bodega cuidadosamente cosechados en cajas plásticas, evitando el aplastamiento de las bayas, se someten a selección de calidad y las mismas se separan del raquis(escobajo) de forma completa. Luego se reciben en Tanques de Acero Inoxidable, el 10% del jugo (mosto) se extrae para aumentar la superficie de contacto entre sólidos y líquidos (sangría), de esta manera aumenta la concentración de sabores y aromas, comienza el proceso de maceración carbónica y extracción a temperatura controlada, paralelamente el proceso fermentativo se produce, durante el cual se realizan tareas de destilado y remontajes a fin de completar la extracción de polifenoles. Estas técnicas realizadas, exponen las tipicidades de la variedad (aromas, sabores, intensidad del color), cuidando y sobresaltando su estirpe mineral de su terroir.

Maduración: el nuevo vino se coloca en barricas de roble, durante 15 meses. En este tiempo, este Gran Malbec gana en elegancia, fineza y complejidad. Manteniendo su carácter mineral de origen. Luego se embotella y descansa en reposo a temperatura controlada hasta su comercialización.

Datos Analíticos: Alcohol 14.10% - Azúcares residuales 2,10 g/l - Acidez total 5,50 g/l - Envase 750 ml –

Notas de Cata: de color violeta intenso con destellos negros. Aromas con intensas fragancias florales y ahumados, en boca aparecen sabores de mermeladas de frutos rojos. De equilibrada acidez y redondez en boca. Acabado sedoso, elegante, pleno y mineral.

Temperatura óptima de servicio: 16 °C/60 °F