

URQO

MALBEC DEL MIRADOR



VARIEDADE: MALBEC 2021

ALC. 14.5 %

IG: LOS CHACAYES - VALLE DE UCO

VINHEDOS: Espaldeira alta com irrigação por gotejamento, e 10 anos desde a sua plantação.

SOLO: Vinhedo El Mirador: Localizado na região de Los Chacayes, no Valle de Uco; com uma altura média de 1.200 metros sobre o nível do mar. Este solo é de origem aluvial, de baixa fertilidade e boa drenagem, com presença de areia e pedras com depósitos calcários.

CARACTERÍSTICAS DA COLHEITA: Com uma primavera seca e um verão que teve seu início úmido e relativamente fresco, conseguimos fazer com que esta colheita nos proporcionasse vinhos com boa acidez natural, o que fez com que os vinhos tivessem frescor e concentração.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO: Fermentação e maceração clássicas por 10 dias. Prensagem pneumática. Fermentação malolática natural e completa. Repouso e guarda durante 7 meses, antes do engarrafamento, período este no qual 30% do vinho permaneceu em barris de carvalho francês de 500 litros, com tosta leve.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Vinho de cor violeta, profunda, com aromas que lembram frutas vermelhas, como cerejas e morango. Percebemos também que estas notas aromáticas se entrelaçam com outras de baunilha, caramelo, e ainda especiarias, que foram acrescentadas graças ao tempo em barricas. Na boca sua entrada é amável, redonda, com taninos suaves. Um vinho fresco e de longa persistência.