

# URQO

## MALBEC 2022

### Valle de Uco - Los Chacayes



**VIÑEDOS:** Espaldero alto con riego por goteo, promedio 10 años de antigüedad desde su implantación.

**SUELO:** Finca El Mirador: Ubicada en la zona de Los Chacayes dentro del valle de uco; con una altura promedio de 1200 msnm este suelo es de origen aluvional de baja fertilidad y buen drenaje, con presencia de arena y piedra con depósitos calcáreos.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** La añada 2022 fue fresca, con amplitudes térmicas importantes en comparación con años anteriores, esto nos da un crecimiento lento y equilibrado de las vides y una maduración adecuada de las uvas. Gracias a esto cosechamos en el momento óptimo de madurez enológica, los vinos de esta añada cuentan con gran frescura, aromas y estructura muy equilibrada.

**PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:** Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo largo, pasado ese tiempo se da comienzo a la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. Al terminar este proceso 40% del vino se envió a barricas de 500 lts de roble francés durante 12 meses; el resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable hasta el assamblage de los componentes. Una vez embotellado se estiba un mínimo de 6 meses en depósitos con temperatura y humedad controlada hasta su salida al mercado.

**NOTAS DE CATA:** Esta añada se presenta como un vino intenso y fresco de color rojo violáceo, profundo. Destacan sus aromas a frutos rojos (cereza, frutilla) y toques florales, con taninos suaves y amable al entrar en la boca.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14,5% v/v

Azúcar residual: 2,5 g/l

Acidez: 5,5 g/l

PH: 3,7