

URQO

MALBEC DEL MIRADOR



VARIEDAD: MALBEC 2021

ALCOHOL: 14.5 %

IG: LOS CHACAYES - VALLE DE UCO

VIÑEDOS: Espaldero alto con riego por goteo, 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 encontramos este suelo de origen aluvional de baja fertilidad y buen drenaje, con presencia de arena y piedra con depósitos calcáreos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Con una primavera seca y un verano que tuvo un inicio húmedo y relativamente fresco conseguimos que esta añada nos brinde vinos con buena acidez natural, lo que nos proporciona frescura y concentración.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Fermentación y maceración clásica por 10 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica natural y completa. Crianza durante 7 meses antes del envasado, durante los cuales 30% del vino tuvo contacto con barrica de roble francés de 500 lts de tostado liviano.

NOTAS DE CATA: Vino de color violeta profundo con aromas a frutos rojos, cerezas y frutilla. Encontramos que estas notas se entrelazan con aromas de vainilla, caramelo y especias que se suman gracias al paso por barrica. En boca es amable en su entrada y redondo con sus taninos suaves. Es un vino fresco y de final largo.