

uko
Wines

WINERY & VINEYARDS

MISTER UKO MALBEC



VARIETAD: 100% Malbec.

REGIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

ALTURA: 1.070 m.s.n.m.

TIPO DE SUELO: arenoso con canto rodado en superficie.

Alta presencia de calcáreo en la roca presente.

CLIMA: promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año.

CONDUCCIÓN: espaldero alto.

RIEGO: por goteo.

FECHA DE COSECHA: 2ª quincena de Abril.

RENDIMIENTO: 60 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: Fermentado a una temperatura máxima de 28°C con levaduras seleccionadas. En contacto con las pieles durante 35 días. Conservado sobre lías con battonages. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés (10% primer uso, 90% de segundo uso).

NOTA DE CATA: vino de color rojo rubí intenso. Aromas de arándanos, moras, notas de flores y regaliz. Intenso pero amable a la vez en paladar, con un final elegante y taninos redondos.

ALCOHOL: 14 %

AZÚCAR: 2,60 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l

PH: 3,56

MARIDAJE: carnes rojas, cerdo, aves, pastas rellenas con salsas bien condimentadas.

EMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.