

uko
Wines

WINERY & VINEYARDS

UKO ESTATE RED BLEND



VARIERAD: 50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN: Valle de Uco y Primera Zona, Mendoza.

ALTURA: entre 950 y 1.100 msnm.

TIPO DE SUELO: franco arenoso.

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

CONDUCCIÓN: espaldero alto.

RIEGO: tradicional por surcos.

FECHA DE COSECHA: Malbec durante Marzo, Cabernet Sauvignon durante Abril.

RENDIMIENTO: 100 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 300 Kg.

Maceración en frío durante 5 días según degustación del enólogo y fermentación clásica a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Fermentación maloláctica con bacterias indígenas. Luego se cortan ambos vinos.

NOTA DE CATA: profundo color rojo rubí con reflejos violáceos y negros. Aromas a ciruelas dulces, pimienta y casis, se complejiza con toques de vainilla y chocolate. Final largo con taninos suaves y redondos.

ALCOHOL: 13,5 %

AZÚCAR: 2,7 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l

PH: 3,54

MARIDAJE: carnes a las brasas, pastas con salsas bien sazonadas, pizza, embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años.