

uko
Wines

WINERY & VINEYARDS

UKO SELECT VINEYARDS MALBEC

VARIERAD: 100% Malbec.

REGIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

EDAD: cultivado en 2003.

ALTURA: 1.070 msnm.

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: 75 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 300 Kg.

En bodega se seleccionan racimos y granos. Fermentación clásica con levaduras indígenas a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Luego se deja en contacto con los orujos para darle más expresión en boca y cuerpo. Fermentación maloláctica con bacterias indígenas. Se añeja en roble francés durante 8 a 10 meses.

NOTA DE CATA: posee un color rojo intenso con tonos violáceos. Aromas a ciruela, casis, frambuesa, frutos rojos. Su paso por roble lo estructura y complejiza, pero sin perder lo esencial de Paraje Altamira. Aparecen notas a clavos de olor, vainilla, cuero, tabaco y chocolate. Sus taninos son elegantes, sedosos y dulces,. Final de boca prolongado y agradable.

ALCOHOL: 14,00 %

AZÚCAR: 2,00 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,90 g/l

PH: 3,50

MARIDAJE: carnes a la parrilla, costillas, ojo de bife, pastas con salsas rojas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años.

