

ufo
Wines

WINERY & VINEYARDS

UKO SELECT VINEYARDS RED BLEND

VARIETAD: 50 % Malbec, 50 % Cabernet Sauvignon.

REGIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

EDAD: Malbec cultivado en 2007. Cabernet Sauvignon 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: Malbec 1ª quincena de Abril,
Cabernet Sauvignon 2ª quincena de Abril.

RENDIMIENTO: Malbec 75 qq/ha, Cabernet Sauvignon 85 qq/ha.

VINIFICACIÓN: 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. Se deja en contacto con los orujos para darle más expresión en boca y cuerpo. Fermentación maloláctica con bacterias indígenas. Se realiza el corte de ambas variedades y se añeja en roble francés durante 8 a 10 meses.

NOTA DE CATA: color rojo rubí, intenso y brillante. Se destacan aromas a ciruela, casis, frambuesa, frutos rojos, pimienta y menta. Su paso por roble aportan notas a clavos de olor, vainilla, cuero, tabaco y chocolate. Vino sabroso y abundante, pero suave al paladar, con taninos elegantes y dulces. Final en boca prolongado y agradable.

ALCOHOL: 14,00 %

AZÚCAR: 2,00 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,80 g/l

PH: 3,52

MARIDAJE: carnes rojas, albóndigas, pastas con salsa rojas, vegetales asados y postres de chocolates.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años.

