

ufo
Wines

WINERY & VINEYARDS



UKO OLD VINES MALBEC

VARIERAD: 100% Malbec.

REGIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

EDAD: viñedos de más de 60 años.

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: 2^a quincena de Abril.

RENDIMIENTO: 60 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 20kg. 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. Se separa el vino flor. Luego realiza fermentación maloláctica con bacterias indígenas. Crianza de 14 a 16 meses y al menos 6 meses en botella antes de su comercialización.

NOTA DE CATA: presenta un color rojo profundo con tonos violáceos. En nariz, se destacan aromas a mermelada de ciruela, cassis, frambuesa, frutos rojos maduros, vainilla, cuero y tabaco. Muy intenso y complejo. En boca es muy amable, con taninos redondos y dulces, de gran estructura y complejidad.

ALCOHOL: 14,5 %

AZÚCAR: 2,60 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l

PH: 3,56

MARIDAJE: carnes a la parrilla, carnes de caza, chorizos, cordero, pastas rellenas con salsas bien condimentadas, quesos fuertes.

EMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.