

100% MALBEC

- Viñedos de más de cuarenta años, plantados a 1100 m de altura en el Valle de Uco en Mendoza (Argentina).
- La uva es de bayas y racimos pequeños, madurados bajo una variación térmica diaria de unos 20 °C.
- Cosecha manual a madurez fenólica en cajas de 18 Kg.
- Derrapado y refrigerado de la vendimia a 10-14 °C obteniendo una pre-maceración pelicular en frío de 3 o 4 días .
- Fermentación / maceración de los hollejos entre 24–29 °C durante 10 o 12 días.
- Dos remontados diarios y 4 o 5 delestages durante la fermentación.
- Sangrado, descubado y prensado pocos días después de acabados de los azúcares.
- Micro oxigenado para ligar antocianos y taninos y así obtener buen color antes de la malo láctica.
- El vino hace la malo láctica (FML) en depósito.
- Trabajo de lías (" batonage") unos cuatro meses, durante y después de la FML.
- No se estabiliza con frío, para preservar la fruta y su estructura, para evitarle la paliza térmica que conlleva bajarle la temperatura y estabilarlo unos días por debajo de 0°C.
- Después de reposar en depósito el vino se filtra y embotella en abril del 2013.
- Debido a este trato respetuoso con el vino, con el tiempo quizás pudiera producirse algún pequeño poso, fácil de eliminar con una leve decantación en botella.

COSECHA 2012

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 14,5%

PH: 3,45

Acidez total: 5,4 gr / l ATT

Formatos disponibles: 0,75 l

Temperatura de servicio: 14-17 °C

UCO ACERO

COSECHA 2012



NOTA DE CATA

- Color rojo violáceo muy intenso con reflejos morados.
- Al remover el vino en la copa dibuja un rosario de lágrimas que descienden lentamente.
- Aroma potente, franco, complejo, muy afrutado con notas de violeta.
- Al paladar es denso y goloso, estructurado con una larga persistencia aromática.
- Al primer sorbo dominan las moras y ciruelas confitadas, con recuerdos de vainilla, té y tabaco.
- Domina su concentración a lo largo de toda la degustación.