



# DiamAndes de Uco Malbec 2010

## *Valle de Uco - Mendoza - Argentina*

*Adossée aux contreforts de la cordillère des Andes, à 1100 m d'altitude, la Bodega DiamAndes s'étend sur 130 hectares d'un seul tenant au sein même du Clos de los Siete à Mendoza (Valle de Uco).*

*La combinaison d'un fabuleux terroir, du savoir-faire bordelais des propriétaires et de l'expérience de leur équipe argentine, donne naissance à ces grands vins de garde alliant intensité, complexité et équilibre des arômes qui séduisent les amateurs du monde entier.*

Surface : 130 hectares

Terroir : Sablo-argileux avec de nombreux galets. Dans la Valle de Uco, au pied des Andes, à 1100 m d'altitude.

Densité de plantation 5 500 pieds ha

Conduite de la vigne: Palissage vertical, vendanges vertes, effeuillages.

Vendanges: Manuelles en petites caquettes, refroidissement en chambre froide, double tri manuel.

Pas de foulage.

Vinification des rouges : Concept gravitaire global. Extractions douces par remontages fractionnés, cinétiques fermentaires lentes à températures basses.

64 petites cuves inox thermorégulées isolées double paroi. Unique en Amérique du Sud

Élevage en fûts de chêne français

Oenologues conseil: Michel Rolland

## **Fiche Technique DiamAndes de Uco Malbec 2010**

Assemblage	90% Malbec - 5% Cabernet Sauvignon – 3% Syrah – 2% Petit Verdot
Vendanges	Malbec 2 au 29 avril autres rouges 19 mars au 30 avril
Elevage	100% chêne français, dont 50 % neuf
Durée élevage	12 mois
Degré	14.5°

### **Contact**

Vignobles Malartic – malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08  
www.diamandes.com



# DiamAndes de Uco Malbec 2010

*Valle de Uco - Mendoza - Argentina*

## **Press Release**

### **Beverage dynamic.com (US) – November 2011**

Blending modern traditional winemaking techniques, single vineyard varietals, handpicked and made from 100% of the grape on the label. The malbec features dark fruit and a silky texture...

### **Gayot.com - A guide of the good life (US) – October 2011**

Made from grapes grown at an altitude of more than 3,600 feet, this robust red wine is resplendent with pepper and spice.

### **International Wine & Spirit Competition (IWSC) - Novembre 2011: Bronze medal**

### **Manos Angelakis - Luxury Web (US) - October 2011**

The Malbec blend is a very well balanced wine, almost ready to drink on purchase that is clean and silky, full of ripe fresh fruit, with an aromatic nose, slightly off-sweet palate and balanced tannins.

### **Fabricio portelli - El Conocedor - Octubre 2011**

El malbec sigue los lineamientos (de los otros vinos de la Bodega), aunque ostenta una muy interesante frescura natural

### **Fabiano Aurelio - grandcru.com.br/blogsommelier - Octubre 2011**

Entre os tintos, vale destacar o Malbec 2010, rico em frutas negras frescas, com sutil aroma de cedro. No palato encanta o seu equilíbrio e persistência.

### **Tracy Ellen Kamens - NY Wine Shopping Examiner - October 2011**

DiamAndes, A Diamond in the Argentine Rough. This wine presents with mostly black fruits and a slight floral character. It has nice acidity, with firm, yet ripe, tannins, becoming more complex on the palate with its flavors of blackberry, spice, vanilla and oak.

### **Nathan Wesley - Wine Spectator – September 2011**

Forward, with layers of blueberry and blackberry fruit framed by spice and mesquite. Medium tannins and a briny note balance the creamy finish. Drink now

#### **Contacto**

Vignobles Malartic – malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08  
www.diamandes.com



# **DiamAndes de Uco Malbec 2010**

*Valle de Uco - Mendoza - Argentina*

## ***Press Release***

**Ava Fedorov – “Socially superlative” Food&Beverage review (US) -September 2011**

Round and generously fruity Malbec, that have, like the Gran Reserva, a distinct DiamAndes touch...You can already be on the lookout for a 2010 Malbec, Chardonnay and Viognier that will live up to the high integrity we have already come to admire about the Bodega DiamAndes."

### **Contacto**

Vignobles Malartic – malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08  
www.diamandes.com