



# DiamAndes de Uco Viognier 2012

*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

Vendanges: Manuelles en petites caquettes, refroidissement en chambre froide. Vinification des

blancs: Pressurage lent et totalement inerté. Fermentation en barrique

Élevage en fûts de chêne français

Cœnologues conseil: Michel Rolland

## Fiche Technique DiamAndes de Uco Viognier 2012

Assemblage 100 % Viognier

Vendanges 3 mars

Elevage 100% chêne français, dont 60% bois neuf

Durée 10 mois

Degré 13,5°



### Contact

Vignobles Malartic – [bodega.diamandes@diamandes.com](mailto:bodega.diamandes@diamandes.com) - + 33 (0) 5 56 64 75 08

[www.diamandes.com](http://www.diamandes.com)



# DiamAndes de Uco Viognier 2012

## Press Release

### Fabricio Portelli – [fabricioportelli.com](http://fabricioportelli.com) – Octubre 2014

**89** De tan sólo 2 hectáreas, plantadas originalmente para cortar el Chardonnay (que nunca se hizo finalmente), nace este blanco con carácter y personalidad propia. De paladar cremoso y algo compacto, con nervio y potencia. Muy buen cuerpo y frescura, ideal para acompañar platos de buena estructura. Quizás para muchos sea fácil lograr esta concentración en un campo como el Clos de los Siete, en el corazón de Vista Flores; pero conseguirlo con frescura y drinkability, es lo destacable.

### Tim Atkin – January 2014

**91 One of the better Viogniers in Argentina**, there's no mistaking the variety on the nose or the palate here. Missing stainless steel and barrel fermentation, it's soft and apricotty, with appealing vanilla oak, a creamy mid-palate and a fresh, well balanced finish.

Drink: 2014-15

### Richard Hemming – [JancisRobinson.com](http://JancisRobinson.com)- January 2014

**16.5** Refreshing, floral and opulent. Good acid structure to crisp up the finish. Drink 2013-2015.

### Decanter- Fabricio Portelli - October 2013

**90 (17/20) 3° Portelli's Highly recommended wines.** Seductive and elegant aromas of apricot, honey and flowers which follow through on the palate. Creamy, refreshing and balance ; lively, with good structure. This is a nice drinking white with attractive typicity. Drink 2013 -2014.

### Decanter - Christelle Guibert - April 2013

**90 (17/20) Guibert's top 10 wines with a sense of palate.** Beautiful peachy fruit with floral characters and citrus notes. Very rounded on the palate but well supported by a lively acidity and some stone fruit. Delicate style of Viognier. Drink 2013.

Contact

Vinoblea Maelva acidity diamandes@distonefruit.com A+Delicate style of Viognier.

[www.diamandes.com](http://www.diamandes.com)