



L'Argentin de Malartic

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Enero 2019

En el seno del Clos de los Siete, Bodega DiamAndes da origen a grandes vinos de guarda destacados por su intensidad, complejidad y equilibrio. Gracias a la combinación del fabuloso terruño de 130 ha a 1100 m de altura al pie de los Andes, del savoir-faire bórdeles de los propietarios y del equipo argentino, logramos conseguir un distinguido estilo. En nuestros viñedos se destaca el concepto de agricultura sustentable con el cuidado integral del medio ambiente. En cuanto al proceso de elaboración, utilizamos el sistema gravitacional con 64 tanques pequeños de acero inoxidable termo regulados, aislados con doble pared.



AÑADA 2018

CORTE 100% Malbec.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 7 de Marzo.

SUELO Mayoría de arena, limo y arcilla con numeroso canto rodado. Altura 1100m.

CONDUCCIÓN DE LA VIÑA Concepto de agricultura sustentable, Espaldero, raleo de fruta, deshoje.

VINIFICACIÓN Prensado directo. Fermentación en tanques de acero inoxidable.

ALCOHOL 13,5%

ENÓLOGOS Philippe García / Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN Su color rosa cristalino con tonos salmón. Es un vino delicado y afrutado con aromas de frutilla y cereza. En boca es fresco y crujiente.