



Grande Reserve

Malbec – Cabernet-Sauvignon

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Agosto
2021

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 2017

CORTE 75% Malbec, 25% Cabernet-Sauvignon.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. Del 10 de Abril al 14 de Abril.

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 Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA 18 meses en barricas de roble francés. 50% primer uso.

ALCOHOL 14,5 %

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN Color rubí profundo. Aromas intensos de frutos rojos y negros maduros como la ciruela y las moras, con sutiles notas de especias. Cuerpo completo, profundo y rico, largo y estructurado.





Grande Reserve Malbec – Cabernet-Sauvignon 2017

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



Aromas of blackcurrants, violets, dried leaves and cocoa. It's medium-bodied with firm, tight-grained tannins and bright acidity. Structured and serious, yet fresh, with a tight, focused finish. Vegan.