



## DiamAndes de Uco Viognier 2015

*Valle de Uco - Mendoza - Argentina*

*En el seno del Clos de los Siete (Valle de Uco, Mendoza), Bodega DiamAndes da origen a grandes vinos de guarda aliando intensidad, complejidad y equilibrio gracias a la combinación del fabuloso terruño de 130 ha a 1000 m de altitud al pie de los Andes, del savoir-faire bórdeles de los propietarios y de su equipo argentino.*

Superficie: 130 hectáreas

Terruño: Areno-arcilloso con numerosos cantos rodados. En el Valle de Uco, al pie de los Andes, a 1100 m de altitud.

Densidad de plantación: 5 500 pies por ha

Conducción de la viña: Espaldero, raleo de fruto, deshoje manual.

Cosecha: Manual en pequeñas cajas, refrigeración en cámara de frío, doble selección manual. Sin estrujado.

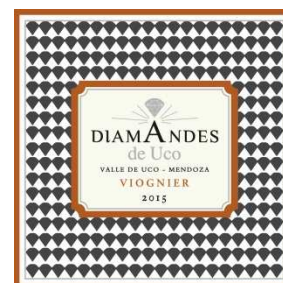
Vinificación blancos: Prensa lenta e inertizada. Fermentación en barricas.

Crianza en barricas de roble francés.

Enólogo consultor: Michel Rolland

### Ficha Técnica DiamAndes de Uco Viognier 2015

Corte	100 % Viognier
Cosecha	2 de marzo
Crianza	100% toneles de roble francés, con 40 % nuevo, durante 10 meses
Grado alc.	14,5°



#### Contacto

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 2015

## *Press Release*

### **James Suckling – May 2016**

**92** Extremely aromatic with sliced lemon, melon, papaya and stone character. Full body, very and fruity with bright acidity and crisp finish. About 40% new wood that gives the wine a light creaminess. Drink now.

### **Tim Atkin – [timatkin.com](http://timatkin.com) – March 2016**

**92** A wine that has established itself as the best Viognier in the country in recent years, using a subtle combination of older barrels, stainless steel and partial malolactic fermentation to tease the best out of the grape. Creamy yet focused, with peach and citrus notes and a kiss of vanilla oak. 2016-18

### **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)