



DiamAndes de Uco Cabernet-Sauvignon

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 2016

CORTE 100% Cabernet-Sauvignon.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 23 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 12 meses en barricas de roble francés. 30% primer uso.

ALCOHOL 14,5%

ENÓLOGOS Philippe García / Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN De color rubí intenso. Aromas frescos y profundos de frutos negros, chocolate y pimienta. Es un vino muy amable y sofisticado en boca.



DiamAndes de Uco Cabernet-Sauvignon 2016

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



Attractive and quite classically styled aromas of cedar and baking spices, laced across ripe berries and plums. The palate has a smoothly arranged feel with cedary oak, leading fresh cassis and red-berry flavors.



Ripe berry fruit aromas with touches of raisin and chocolate hold up to scrutiny. Despite some tartaric sizzle, this feels lush and tastes quite delicious, especially given how tough 2016 was due to much rain. Plum, berry and lemony oak flavors finish with cocoa and vanilla along with a reprise of shrill acidity. Drink through 2025. [Michael Schachner](#)