



DiamAndes de Uco Cabernet-Sauvignon

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Junio 2020

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 2019

CORTE 100% Cabernet-Sauvignon.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 13 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. En proceso de reconversión a agricultura orgánica desde 2019.

VINIFICACIÓN Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés. 30% primer uso.

ALCOHOL 14 %

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN De color rojo granate oscuro y profundo. De gran paleta aromática destacando fruta como las grosellas y frutos negros; con marcadas notas de chocolate y aguaribay. De justa concentración, sus taninos firmes y vivos entregan una equilibrada sensación en el paladar, sumando un largo y presente final.



C/SILVA S/N | VISTA FLORES - VALLE DE UCO - MENDOZA 5565 - ARGENTINA | +54 9 261 657-5472

www.diamandes.com | Bodega Diamandes | @bodegadiamandes | bodegadiamandes



DiamAndes de Uco Cabernet-Sauvignon 2019

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



Blackcurrants and blackberries with mint and fresh herbs on the nose. Medium-bodied, with firm, chewy tannins that give structure and tension. Drinkable now!



This Vista Flores Cabernet Sauvignon comes from some of the oldest parcels at DiamAndes, planted in 1999 at the start of the project. Dense, textured and well structured with coffee bean oak, plenty of colour, racy acidity and layers of plum, bramble and blackcurrant pastille flavours.