



# DiamAndes de Uco Viognier

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

February 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** 2020

**CORTE** 100% Viognier.

**COSECHA** Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. El 21 de Febrero.

**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** Prensa inertizada. Fermentación en barricas de roble francés. Sin maloláctica.

**CRIANZA** 10 meses en barricas de roble francés, 30% primer uso.

**ALCOHOL** 14%

**ENÓLOGO** Ramiro Balliro.

**ENÓLOGO CONSULTANTE** Michel Rolland.

**DESCRIPCIÓN** De color amarillo, con reflejos dorados. Este Viognier es fermentado en barricas, sin fermentación maloláctica. Presenta perfume de flores blancas como el jazmín, y frutas blancas como el durazno blanco y la pera. En boca es jugoso, untuoso, elegante, y de largo final. Destacan sabores a damasco seco y durazno blanco.



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 Viognier 2020

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

## PRESS RELEASE



Grilled peach, honeydew, toasted almond and some white pepper on the nose. It's full-bodied with crisp acidity and a dense, oily texture. Concentrated layers of ripe fruit evolve to a nutty finish. Good length. Vegan.



Metallic, almost transparent green, it delivers strikingly intense and attractive aromas of white peach, oak and acacia. Voluminous on the palate in spite of the malic acidity, displaying a terse texture and heightened freshness with a compact flow leading into an oaky finish. A distant relative of Condrieu.



In with a strong claim to be Argentina's best Viognier, this comes from a 1.7-hectare block in Vista Flores. Fermented in 30% new wood, it combines flavours of aniseed, cream and apricot with fresh, balancing acidity. Nicely judged by Ramiro Balliro