



DiamAndina 2012

by DiamAndes

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.

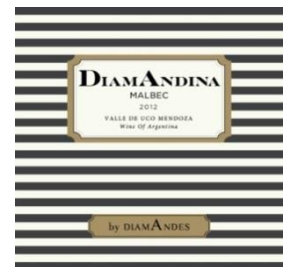
Vinificación: Proceso realizado íntegramente por gravedad. Extracciones suaves mediante remontados fraccionados; cinéticas de fermentación lentas a baja temperatura 64 pequeños tanques de acero inoxidable termo regulados aislados con doble pared. ¡Única en América del Sur!

Crianza en barricas de roble francés.

Enólogo consultor: Michel Rolland

Ficha tecnica DiamAndina by DiamAndes 2012

Corte	100% Malbec
Cosecha	03 de abril
Crianza	100% toneles de roble francés
	10 meses
Grado alc.	14,5%



Contacto

Vignobles Malartic – malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08
www.diamandes.com