



# DiamAndina Malbec

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** 2017

**CORTE** 100% Malbec.

**COSECHA** Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. 25 de Marzo al 15 de Abril.

**SUELO** Mayoría de arena, limo y arcilla con numerosos cantos rodados. 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** 8 meses en barricas de roble francés de uno uso mínimo.

**ALCOHOL** 14 %

**ENÓLOGO** Ramiro Balliro.

**ENÓLOGO CONSULTANTE** Michel Rolland.

**DESCRIPCIÓN** De color rojo y destellos granates, expresa fruta fresca. Amable en boca, jugoso, equilibrado y de firmes taninos equilibrados en armonía con la fruta roja fresca.