



Perlita by DiamAndes 2011

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.

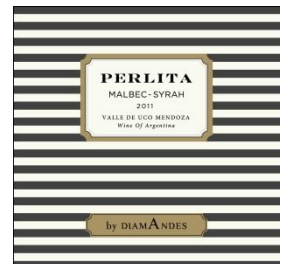
Vinificación: Proceso realizado íntegramente por gravedad. Extracciones suaves mediante remontados fraccionados; cinéticas de fermentación lentas a baja temperatura 64 pequeños tanques de acero inoxidable termo regulados aislados con doble pared. ¡Única en América del Sur!

Crianza en barricas de roble francés.

Enólogo consultor: Michel Rolland

Ficha tecnica Perlita by DiamAndes 2011

Corte	80% Malbec - 20% Syrah
Cosecha	Malbec otros tintos 28
Crianza	100% toneles de roble francés meses
Grado alc.	°



Contacto

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



Perlita by DiamAndes 2011

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Press Release

Sakura Japan Women Wine Challenge - March 2014
Double Gold Medal

Concours Mondial de Bruxelles 2013- Belgium -March 2013
Silver Medal

International Wine Challenge 2013- March 2013
Commended Wine

Patricio Tapia – Wine and Spirits (US) – September 2012

90 A stylish blend from a vineyard at 3,600 feet, this wine's classic malbec notes of red cherries and violets weave together with spice of syrah. To take its full measure, you'll need to give it plenty of air. The red fruit of malbec comes first, then the menty scents of syrah evolve. The ripeness of the fruit creates a gentle overlay on an otherwise firm structure.

Contacto

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