



Perlita by DiamAndes 2011

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Adossée aux contreforts de la cordillère des Andes, à 1100 m d'altitude, la Bodega DiamAndes s'étend sur 130 hectares d'un seul tenant au sein même du Clos de los Siete à Mendoza (Valle de Uco).

La combinaison d'un fabuleux terroir, du savoir-faire bordelais des propriétaires et de l'expérience de leur équipe argentine, donne naissance à ces grands vins de garde alliant intensité, complexité et équilibre des arômes qui séduisent les amateurs du monde entier.

Surface : 130 hectares

Terroir : Sablo-argileux avec de nombreux galets. Dans la Valle de Uco, au pied des Andes, à 1100 m d'altitude.

Densité de plantation 5 500 pieds ha

Conduite de la vigne: Palissage vertical, vendanges vertes, effeuillages.

Vendanges: Manuelles en petites caquettes, refroidissement en chambre froide, double tri manuel.

Pas de foulage.

Vinification des rouges : Concept gravitaire global. Extractions douces par remontages fractionnés, cinétiques fermentaires lentes à températures basses.

64 petites cuves inox thermorégulées isolées double paroi. Unique en Amérique du Sud

Élevage en fûts de chêne français

Oenologues conseil: Michel Rolland

Fiche Technique Perlita by DiamAndes 2011

Assemblage

80% Malbec - 20% Syrah

Vendanges

Malbec 11 avril au 5 mai
autres rouges 28 mars au 6 avril

Elevage

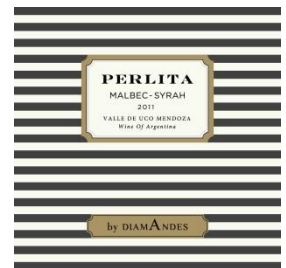
100% chêne français

Durée élevage

10 mois

Degré

14.5°



Contact

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