



Perlita Malbec-Syrah

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Junio 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 2018

CORTE 80% Malbec – 20% de Syrah

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual. 25 de Marzo a 10 de Abril.

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.

VINIFICACIÓN Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable.

CRianza 8 meses en barricas de roble francés de un primer uso mínimo.

ALCOHOL 14 %

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

ENÓLOGO CONSULTANTE Michel Rolland.

DESCRIPCIÓN Es el atractivo resultado de la combinación de malbec y syrah. De color rojo y destellos granates, expresa fruta fresca. Amable en boca, jugoso, equilibrado y de firmes taninos.



Perlita Malbec-Syrah 2018

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



A layered, rich Syrah, but not overdone, with spice, bark, wet-earth and tobacco undertones to the dark fruit. Even subtle dried meat. It's medium-bodied with soft tannins and a flavorful finish. Drink or hold.



Form Vista Flores. 80% Malbec, 20% Syrah. Best seller. They say it's more difficult to make this, to make it soft enough, than their more expensive wines.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com