



DiamAndes de Uco Cabernet Franc

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Enero 2023

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. Todos nuestros vinos cuentan con certificación vegana y sustentable. Certificado de bodega orgánica desde 2022.

AÑADA 2021

CORTE 100% Cabernet Franc.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual.
El 13 de Abril.

SUELO Formación geológica, diferente del resto del Clos de los Siete, es el Sub Abanico de "Los Bueyes". Entre rocas presenta una matriz de suelo con arenas medias a gruesas, con un contenido de arenas finas, limos y arcilla muy por debajo al resto del campo, favorece aún más un enraizamiento profundo.
1200m.s.n.m. - 0,85 hectáreas.

CONDUCCIÓN DE LA VIÑA Concepto de agricultura sustentable, espaldero, raleo de fruta, deshoje. En proceso de Reconversión a agricultura orgánica desde 2019.

VINIFICACIÓN Maceración y fermentación en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés.
30% primer uso.

ALCOHOL 14,5 %

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

DESCRIPCIÓN De color rojo brillante. En nariz presenta notas especiadas y a frutos rojos. En boca tiene taninos suaves y sedosos, es un vino largo y elegante.

