



Grande Reserve

Malbec – Cabernet-Sauvignon

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Octubre 2021

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 2018

CORTE 75% Malbec, 25% Cabernet-Sauvignon.

COSECHA Manual en cajas de 12Kg. Refrigeración en cámara de frío. Doble selección manual.
Del 9 de Abril al 11 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 18 meses en barricas de roble francés.
50% primer uso.

ALCOHOL 14,5 %

ENÓLOGO Ramiro Balliro.

DESCRIPCIÓN Color rojo intenso y vibrante. Aromas y sabores a ciruela madura, moras, chocolate negro, y notas tostadas. Presenta buen cuerpo, profundidad y estructura, con taninos presentes y elegantes.



C/SILVA S/N | VISTA FLORES - VALLE DE UCO - MENDOZA 5565 - ARGENTINA

+54 9 261 657-5472 | diamandes.com |



Best Of Wine Tourism
by GREAT WINE CAPITALS: THE AWARDS OF EXCELLENCE





Grande Reserve Malbec – Cabernet-Sauvignon 2018

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

PRESS RELEASE



This is very clear and well crafted with blackberry and walnut aromas and flavors. Medium-bodied with fine tannins and a long, fresh finish. Very refined. Vegan.