

FICHA TÉCNICA  
FEBRERO 2011



## DIAMANDES DE UCO GRAN RESERVA 2008

Raleo de frutos y deshojes manual desde enero, cosecha manual, refrigeración en cámara de frío antes de la doble selección manual para un resultado óptimo y de alta precisión. A la bodega, concepto de gravedad global y vinificación en pequeños tanques de inoxidable termo regulados y aislados con poliuretano. Único en América del sur! Después de 20 meses de crianza en roble francés, resulta un tinto complejo y seductor, intenso y equilibrado, que le encantará.

**8000** Es un año con una buena concentración y equilibrio en los vinos a pesar de un rendimiento menor al previsto. Buenos colores como **2002** concentración de frutas. En la boca, los vinos están opulentos y elegantes a la vez. La elegancia se debe a la amplitud térmica fuerte del año: temperaturas medias y máximas superiores a las normales, y temperaturas mínimas inferiores al promedio histórico. Con pocas precipitaciones (60% menor a lo histórico de la zona), es una añada de bodeguero, quien puede resaltar, con el conocimiento de su viñedo, la elegancia y la tipicidad de su vino.



### FECHAS DE COSECHA 2008

**Malbec:** 11 al 23 de abril

**Cabernet Sauvignon:** 17 al 25 de abril

### CORTE

**Diamandes de Uco Gran Reserva 2008**

75% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon

### FICHA TÉCNICA

**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.

**Varietales Tintas:** 66% Malbec - 17% Cabernet Sauvignon - 7% Merlot - 7% Syrah - 3% Petit Verdot

**Densidad de plantación:** 5 500 pies por ha

**Conducción de la viña:** Poda Guyot double - Espaldero, raleo de fruto, deshoje manual.

**Cosecha:** Manual en pequeñas cajas de 10 kg, refrigeración en cámara de frío, doble cinta de selección manual a banda y vibrante. Sin estrujado.

**Vinificación:** Concepto de gravedad global (de la vendimia a la bodega) 64 pequeños tanques de acero inoxidable termo regulados aislados con doble pared. ¡Única en América del Sur!

Capacidad de vasija de 900.000 litros

**Crianza:** 24 meses en toneles de roble francés - nuevo 70%

Capacidad de crianza de 2.850 barricas

**Producción:** 60.000 botellas

**Temperatura:** Servir entre 16° - 18° C.

**Enólogo y Gerente general ejecutivo:** Lic. Silvio Alberto

**Enólogo consultor:** Michel Rolland

### NOTAS DE PRENSA

**Fabricio Portelli - El Conocedor "Top 2011: Los 100 vinos del año" - Noviembre 2011**

*Gran Reserva 2008 : N°1 de los mejores vinos argentinos, among 3000 wines*

*92: This ranking puts Diamandes Gran Reserva 2008 as 1 with 92 points!!*

*"There is freshness, tension, sharp tannins, those who claim potential...the finish sums it up, with an elegant combination of black fruits and spice..."*

*92: El listado indique a Diamandes Gran Reserva 2008 como Numero 1 con 92 puntos*

*"Hay frescura, tensión, taninos filosos, de esos que aseguran potencial...Su final de boca resume todo, una elegancia combinación de frutas negras y especias..."*

**International Wine & Spirit Competition (IWSC) - November 2011**

*Silver medal, best in class.*

Contacto: Bodega Diamandes +54.261.47.65.400 · diamandes@diamandes.com · www.diamandes.com

FICHA TÉCNICA  
FEBRERO 2011



## DIAMANDES DE UCO GRAN RESERVA 2008

### Concurso Jumbo 'Concours mondial de Bruxelles - Octubre 2011

Medalla de Plata

Se presentaron 500 vinos y 22 vinos ganaron Gran Oro, 44 vinos ganaron Oro y 60 ganaron Plata.

Hubo 4 jueces internacionales: Bernard Burstch (Francia) Thomas Rydberg (Dinamarca) He Nong (China) y Baudouin Havaux (Belgica). Fabricio Portelli fue el organizador"

### José Luis Belluscio - fondodeolla.com - November 2011

Conocí la cosecha inaugural (2007) en las degustaciones a ciegas de Austral Spectator 2009. Fue tal el impacto que me produjo que guardé celosamente los números de ese día para descubrir al final del año de que vino se trataba.

Este corte, 75% Malbec y 25% Cabernet Sauvignon posee gran concentración e importante peso en la boca, con notas salientes de su crianza en barricas de roble francés (70 % nuevas) durante 24 meses. Desde su sobria presentación nos sorprende cuando lo descorchamos. Fragante por demás, chocolate, cedro y especias son notas de crianza importantes, mas las propias de la fruta como ciruelas muy maduras, y pequeñas pero perceptibles de flores que lo hacen muy fresco. Es un vino resplandeciente, vivo, con seguro potencial de guarda. Recordarás durante durante largos segundos su sabor imponente. Como ser viviente que es, se planta y dice: "acá estoy yo". Cuesta \$ 165."

### Fabricio Portelli - El Conocedor Octubre 2011

...Salio a la venta la nueva cosecha de su ejemplar top, el DiamAndes de Uco Gran Reserva 2008 (\$165), un ejemplar de excepcion... un tinto mas para guardar que para beber ya.

### Jay Miller - The Wine Advocate - January 2011

**92+** Selected among the 12 best 2008': A glass-coating opaque purple/black color, it offers up an **impressive nose of mineral**, earth notes, licorice, soy, espresso, black cherry, and black currant. Medium-bodied on the palate and **surprisingly elegant**, it reveals layered, spicy black fruit flavours, **excellent concentration and volume**, and enough structure to support several more years of cellaring. This lengthy offering will deliver peak drinking from 2013 to 2023.

### Stephen Tanzer - wineaccess.com IWC - January 2011

**92:** Saturated bright ruby. Superripe aromas and flavors of cassis, blackberry, minerals and bitter chocolate lifted by a pure violet topnote. **Dense, suave and vibrant, with terrific clarity thanks to its strong mineral underpinning.** Firmly tannic but not dry. Shows sneaky palate-staining length, with dark berry, minerals and bitter chocolate notes leaving behind a captivating perfume. Even more impressive than the superb 2007, this **beauty should age gracefully.** (Dourthe USA, Manhasset, NY)

### Natalie Mac Lean - nataliemaclean.com - September 2009

**92:** Enticing notes of black plums and smoky oak are part of this full-bodied beauty. It was aged for 20 months in French oak barrels. It's a blend of 70% Malbec and 30% Cabernet Sauvignon. It needs time but has spectacular potential. Pair with : sirloin steak. Drink 2010-2018(tasted on sample)

### Michael Potasnick - iwinereview.com - April 2011

**91:** It is fruit forward and flavourful with a red fruited palate and notes of violet and toast. This wine has **great potential.**

### Mary Ewing-Mulligan - winereviewonline.com - February 2011

Seemed riper in fruit, softer and higher in alcohol than the 2007 (sample barrel)

*Omelete de espinafre. Jantar em 27/04/2012.*