



## DiamAndes de Uco Malbec 2011

*Valle de Uco - Mendoza - Argentina*

*En el seno del Clos de los Siete (Valle de Uco, Mendoza), Bodega DiamAndes da origen a grandes vinos de guarda aliando intensidad, complejidad y equilibrio gracias a la combinación del fabuloso terruño de 130 ha a 1000 m de altitud al pie de los Andes, del savoir-faire bórdeles de los propietarios y de su equipo argentino.*

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 plantadas: 66% Malbec - 17% Cabernet Sauvignon - 7% Merlot - 7% Syrah - 3% Petit Verdot

Densidad de plantación: 5 500 pies por ha

Conducción de la viña: Espaldero, raleo de fruto, deshoje manual.

Cosecha: Manual en pequeñas cajas, refrigeración en cámara de frío, doble selección manual. Sin estrujado.

Vinificación: Proceso realizado íntegramente por gravedad. Extracciones suaves mediante remontados fraccionados; cinéticas de fermentación lentas a baja temperatura 64 pequeños tanques de acero inoxidable termo regulados aislados con doble pared. ¡Única en América del Sur!

Crianza en barricas de roble francés.

Enólogo consultor: Michel Rolland

### Ficha tecnica DiamAndes de Uco Malbec 2011

Corte	95% Malbec - 5% Cabernet Sauvignon
Cosecha	Malbec 6 al 11 de abril Otros tintos 28 de marzo al 6 de abril
Crianza	100% toneles de roble francés, con 50 % nuevo 14 meses
Grado alc.	14.5°



#### Contacto

Vignobles Malartic – malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08  
www.diamandes.com

*Safrá 2011. Almoço C la Vie Restaurante em 23/07/2016.*



## **DiamAndes de Uco Malbec 2011**

*Valle de Uco - Mendoza - Argentina*

### ***Press Release***

**Double Gold Medal - 6 Nations Wine Challenge. (Oct. 2013)**  
**Fabricio Portelli**

**Wine Spectator – Nathan Wesley (sept 2013)**

**92** *Dark, showing rich plum reduction, cassi and fig notes, woven with layers of mesquite, maduro tobacco and tar. Full-bodied, with a powerful, chewy finish. Best from 2014 through 2019.*

#### **Contacto**

Vignobles Malartic – malartic-lagraviere@malartic-lagraviere.com - + 33 (0) 5 56 64 75 08  
www.diamandes.com

*Safra 2011. Almoço C la Vie Restaurante em 23/07/2016.*