



DiamAndes de Uco Malbec 2013

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.

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.

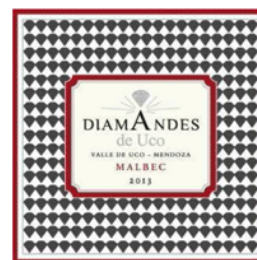
Vinificación: Proceso realizado íntegramente por gravedad. Extracciones suaves mediante remontados fraccionados; cinéticas de fermentación lentas a baja temperatura 64 pequeños tanques de acero inoxidable termo regulados aislados con doble pared. ¡Única en América del Sur!

Crianza en barricas de roble francés.

Enólogo consultor: Michel Rolland

Ficha técnica DiamAndes de Uco Malbec 2013

Corte	95% Malbec - 5% Syrah
Cosecha	Malbec 21 de Marzo – 24 de April Syrah 15 al 22 de abril
Crianza	100% toneles de roble francés, con 50 % nuevo 14 meses
Grado alc.	14.5°



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

Safra 2013. Jantar C' la Vie em 25/09/2017.



DiamAndes de Uco Malbec 2013

Valle de Uco - Mendoza - Argentina

Press Release

Stephen Tanzer – March 2015

90 Deep, bright ruby. Classic Malbec aromas of blackberry, violet and licorice. Densely packed and sweet, displaying excellent volume and definition to the blackberry pastille and floral flavors. Supple and long on the aftertaste, with the tannins covered by fruit. An excellent value.

Patricio Tapia – Guia Descorchados 2015

90 ptos.

Contacto

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

Safra 2013. Jantar C' la Vie em 25/09/2017.