

VALLE DE UCO
MENDOZA | ARGENTINA

BISTRÓ Assemblage Blanc



La Consulta es la parte media y continua del abanico aluvial del río Tunuyán. Es una IG del valle de Uco. Está a 1050 m.s.n.m. El suelo de estos viñedos combina sub-regiones de La Consulta como son La Rivera, La Cañada y Villa Chacón a 850 m.s.n.m. Con suelos más arenosos limosos y con menos piedras, las mismas son más chicas, típicas de la parte media y baja del abanico aluvial. Tiene buen drenaje y mayor contenido de materia orgánica que los de la parte media y alta del abanico aluvial.

Viñedos



Variedades:
Chardonnay 40% +
Semillón 40% +
Pedro Giménez 20%

Rendimiento: 8200
kg/Ha

Vinificación



Los racimos son seleccionados, el despalillado y prensado es suave. Maceración pre-fermentativa del mosto gota a 10 °C por 2 días, intensificando aromas y sabores. Trasiego y desborre. Fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14 °C durante 22 días. Maloláctica interrumpida. Trasiegos, clarificación, estabilización y filtrado.

Crianza



El 50% del vino tiene crianza con duelas de roble francés, por un período de 4 meses.

Embotellado y Estiba



Se realiza el corte del volumen total del vino, se embotella cuidadosamente en el mismo año de cosecha y se estiba a temperatura controlada.



DOMADOS

WINES FROM ARGENTINA

Los aborígenes amansaron a sus caballos gentilmente, con conocimiento y paciencia. Estos atributos, son fundamentales en DOMADOS, donde *“Hacer un buen vino es como domar un caballo”*

Cata

De tonos amarillo verdosos con tonalidades aceradas. Sutiles notas florales conjugan con aromas a frutos tropicales y notas cítricas, en armonía con toques de vainilla provenientes del envejecimiento en roble francés. Matiz mineral. En boca es fresco, sedoso y equilibrada acidez.



Mejor temperatura de servicio

Servir a temperatura de 5 °C



Lowlands

www.domadoswines.com.ar