

VALLE DE UCO
MENDOZA | ARGENTINA

BISTRÓ Assemblage Rouge



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

Variedad:

Cabernet Sauvignon
45% + Syrah 40% +
Malbec 15%

Rendimiento:
8000 kg/Ha



Vinificación

Los racimos son seleccionados y el despalillado es suave. Maceración pre-fermentativa con baya entera a 10 °C por 6 días, intensificando la concentración de aromas y sabores. Fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24 a 28 °C y remontajes extensivos hasta los 14 días. Maceración post-fermentativa de 22 días.



Crianza

El 90% del vino tiene crianza en barrica de roble francés, por un período de 10 meses.



Embotellado y Estiba

Se realiza el corte del volumen total del vino, se embotella cuidadosamente 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 color rojo rubí intenso, con destellos violáceos. De carácter distintivo en sus aromas de grosellas negras y rojas, mezcladas con especias de pimienta negra y delicada nota vegetal a hoja de pimiento verde. En boca presenta taninos abundantes y maduros, de cuerpo completo. Acidez equilibrada, complejo y memorable en su final.



Mejor temperatura de servicio

Servir a temperatura de 16 °C



Lowlands

www.domadoswines.com.ar