



BIANCO D'UCO

VALLE DE UCO
ARGENTINA



*Vino de viñedo histórico localizado en La Arboleda, Valle de Uco.
Expresión varietal, frescura y elegancia.
Corazón Italiano, alma Argentina.*

CORTE:

100% Malvasía Blanca.

VIÑEDOS:

Malvasía, espaldero bajo, plantado en 1964 – La Arboleda

CUÁNDO COSECHAMOS:

Degustación diaria en campo, junto a estudio de perfil analítico del mosto para, de acuerdo con el diseño del vino, determinar el momento perfecto para la cosecha.

CÓMO COSECHAMOS:

Cosecha manual en pequeñas cajas de 20 kg.

ENOLOGÍA SIN REGLAS:

Prensado directo del 70% de las uvas, mientras que el otro 30% fermento con pieles. La primera parte fermento a 13°C en contacto con una infusión de escobajos. En ambos casos por degustación, se decide retirarlos para continuar fermentando sin estos, una parte en barricas de roble francés nuevas, hasta su finalización.

CRIANZA:

Crianza sobre lías con batonnages frecuentes tanto en barricas como en tanque durante 4 meses previo a su corte y posterior embotellado.
