

BIN OTTO

VALLE DE UCO
ARGENTINA



Vino elaborado totalmente a mano, desde la cosecha, la vinificación en bodega y hasta el vestido, donde el lacre, la etiqueta y la contra, son aplicados a mano. Corazón Italiano, alma Argentina.

CORTE:

90% Sangiovese, 7% Merlot, 3% Syrah

VIÑEDOS:

Sangiovese, espaldero, plantado en 1967 – La Arboleda

Syrah, parral, plantado en 1947 – La Consulta

Merlot, parral, plantado en 1947 – La Consulta

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:

Despallado sin molienda dejando los granos enteros. Fermentación del Sangiovese, Merlot y Syrah en bins abiertos, microvinificados. Suaves pisoneos y mojado del sombrero, infusionado. Maceración post-fermentativa de por lo menos una semana. Fermentación maloláctica completa.

CRIANZA:

100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L.



2021	94 puntos	Descor ChadOS				
2020	94 puntos	JAMESUCKLING.COM	95 puntos	Descor ChadOS	94 puntos	Tim Atkin
2019	93 puntos	JAMESUCKLING.COM	95 puntos	Descor ChadOS		
2018	93 puntos	JAMESUCKLING.COM	95 puntos	Descor ChadOS	92 puntos	vinous