

TANITO

VALLE DE UCO

ARGENTINA



*Blend de base Malbec único, complejo y fresco,
con aportes de Sangiovese y Cabernet Franc.
Corazón Italiano, alma Argentina.*



CORTE:

80% Malbec, 12% Sangiovese, 8% Cabernet Franc

VIÑEDOS:

Malbec, espaldero, plantado en 1992 – Gualtallary

Sangiovese, parral, plantado en 1970 – La Arboleda

Cabernet Franc, espaldero, plantado en 1992 – Gualtallary

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:

Despalillado sin molienda. Fermentación de los granos enteros de las tres variedades por separado, en pequeñas piletas de hormigón. Suaves remontajes y delestages. Maceración post fermentativa del Sangiovese y del Cabernet Franc. El Malbec se descuba apenas concluye la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica completa.

CRianza:

El 40% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, usadas.

2021	92 puntos	JAMESSUCKLING.COM	92 puntos	Tim Atkin	
2020	92 puntos	JAMESSUCKLING.COM	91 puntos	Descor Chadós	
2019	92 puntos	JAMESSUCKLING.COM	93 puntos	Descor Chadós	90 puntos
2018	90 puntos	vinous			vinous