



ROSSO D'UCO

VALLE DE UCO
ARGENTINA



*Expresión de corte clásico, en búsqueda de frescura,
complejidad y equilibrio. Viñedos antiguos en la altura de los Andes.
Corazón Italiano, alma Argentina.*

CORTE:

70% Sangiovese, 20% Syrah, 10% Merlot.

VIÑEDOS:

Sangiovese, parral, plantado en 1970 – La Arboleda

Syrah, espaldero, plantado en 1992 – La Consulta

Merlot, espaldero, plantado en 2000 – 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. Fermentación de los granos enteros de las tres variedades por separado, en pequeñas piletas de hormigón. Suaves remontajes y delestages. Descubre del Sangiovese apenas concluida la fermentación. Descubre anticipado del Syrah y del Merlot entre 5 y 3 Baume. Fermentación maloláctica completa.

CRIANZA:

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

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