

TANO

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:

40% Malbec, 40% Sangiovese, 15% Syrah, 5% Merlot

VIÑEDOS:

Malbec, espaldero, plantado en 1992 – Gualtallary
Sangiovese, parral, 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:

Despalillado sin molienda dejando los granos enteros. Fermentación en bins abiertos, microvinificado. 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.

2020	92 puntos	JAMESSUCKLING.COM	94 puntos	DescorChadOS	93 puntos	Tim Atkin
2019	93 puntos	JAMESSUCKLING.COM	95 puntos	DescorChadOS	92 puntos	vinous
2018	92 puntos	vinous				