

Vino para acompañar comidas, pero también ideal para aperitivo, picadas o para ser disfrutado “toda la noche” en los bares de vino... aquí, allá y bajo todas las latitudes.



Datos Técnicos

Composición varietal

50% Malbec, 40% Merlot and 10% Syrah

Ubicación

Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Alcohol	Acidez	Azúcar residual	pH	Producción
14,5%	5.35g/L	1.8g/L	3.76	12.184 Botellas

Características de la añada 2025

La primavera 2024 comenzó con condiciones normales, pero a partir de noviembre y hasta terminar la cosecha en abril 2025 tuvimos un promedio de temperaturas máximas inferiores a las históricas, también las temperaturas mínimas registradas superaron a las históricas, esto representa una amplitud térmica menor a la habitual en esta región. Las precipitaciones estuvieron por debajo de lo acostumbrado. Estas 2 situaciones provocaron una madurez anticipada. Y para cuidar la calidad y cantidad poli fenólica fuimos muy cuidadosos y prudentes en el deshoje, prestando especial atención a las concentraciones y el momento ideal de cosecha, que por cierto se adelantó 2 semanas de lo habitual. Finalmente podemos decir que con trabajo y control hemos logrado una muy buena cosecha en calidad y cantidad

Viñedos

Altitud	Superficie total	Superficie en producción
1000 m.s.n.m.	65 hectáreas	55 hectáreas
Cosecha	Rendimiento	Densidad de plantación
Manual en cajas de 12 Kg	7.000 Kg por hectárea	5.500 plantas por hectárea en espadero

Vinificación

De acuerdo con nuestras practicas orgánicas y biodinámicas, nuestros vinos son fermentados con levaduras indígenas. En esta Cuvée Nature, de cosecha temprana, de maceración mas corta y sin crianza en barrica y con un 10% de syrah en maceración carbónica para lograr un vino natural, frutado y fácil de tomar. Sin sulfitos agregados.