



Andillian

Malbec Los Chacayes

VIÑEDOS

Ubicados dentro de la Indicación Geográfica Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Se caracterizan por tener muy buena insolación, gran diversidad de suelos y su altura va desde los 1.250 m.s.n.m a los 1.450 m.s.n.m. Estos viñedos están cultivados sobre las laderas de dos ríos secos. Basándonos en la morfología natural del suelo, que va desde suelos franco arenosos y calientes a calcáreos, pedregosos y de mayor profundidad logramos perfiles de vinos gran heterogeneidad.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos en finca luego de elegir las mejores hileras del viñedo. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Maceración carbónica pre fermentativa durante 5 días. Fermentación en huevos de concreto y tanques de acero inoxidable durante 12 días con trabajos suaves de pisoneo y remontajes. Maceración post fermentación durante más de 20 días en contacto con las pieles.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos certificados. Los viñedos son certificados por Letis y la bodega y vinos por Argencert.

ENÓLOGO ASESOR

Michel Rolland.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color es rojo rubí profundo. Aromas intensos a especias propias de los campos de Los Chacayes como tomillo y jarilla, en combinación con frutos rojos como frutilla y ciruela. En boca se presenta fácil de beber, predominando la intensidad frutal propia del varietal y el lugar.



VARIEDAD

Malbec 100%.

TIPO DE SUELO

Franco arenosos, predominan mayormente los carbonatos. De profundidad variable.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

Más de 10 años.

RENDIMIENTO

Menos de 7.000 botellas por hectárea.

TEMPERATURA

16° C.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

CHÂTEAU
LA COSTE

Provence