



LA COSTE

DE LOS ANDES

Mendoza



Colección Suelos

PARCELA NUTRIAS | MALBEC, 2021

ORIGEN	Parcela Nutrias, I.G. Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco.
ALTURA	1,360 msnm.
SUELO	Suelos mayormente de piedra de río o piedra bola, sin contenido de carbonato de calcio.
CLIMA	Zona Winkler II
EDAD DE LOS VIÑEDOS	Más de 14 años
VARIEDAD	100% Malbec

ELABORACIÓN Cuidadosa cosecha manual en cajas plásticas de 17 kg. Maceración pre-fermentativa durante 4 días y fermentación espontánea con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica durante maceración post fermentativa.

CRIANZA 9 meses en barricas de más de 4 usos para conservar la identidad de su origen.

TEMPERATURA DE CONSUMO 16°C

NOTAS DE CATA Color rojo violeta brillante. Aromas puros a ciruela, rayadura de naranja y hierbas. Los suelos calcáreos otorgan a este vino notas florales y de frutas frescas. Expresivo y energético. Nervio central en boca y taninos firmes de buen agarre.

POTENCIAL DE GUARDA 8 a 10 años.

ALC. 14,03% | PH/ACIDEZ 6,05 | AZ. 1,77 gr/l. | PRODUCCIÓN 3,600 botellas.

ENÓLOGO Lucas Giménez

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA Los viñedos son certificados por Letis, mientras que y la bodega y los vinos por Argencert.



Des
cor
Chaco
dos

94 PTS

92 PTS
vincus

91 PTS
Letis & Argencert