

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

ATAMISQUE

ASSEMBLAGE

Origen

La Consulta & Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos

Altitud: 1.100 - 1.300 msnm. **Conducción**: Guyot doble.

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: Por goteo. **Rendimiento**: 40 qq/ha ~ 4.000 kg/ha.

Cosecha: Abril; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas). Maceración en frío (7°C) por 6 días; fermentación entre 25 y 28 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura. Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30° C. Maceración postfermentativa de 10 días en contacto con los orujos (sombrero). Fermentación maloláctica natural y completa. 100% del vino posee crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés (Tarasaud).

Datos Técnicos

Composición: 50% Malbec, 25% Cab. Sauvignon, 18 % Merlot, 7% Petit Verdot.

Grado Alc.: 14,70 %/vol **Acidez**: 6,2 g/l.

Notas de Cata

Vista: Rojo intenso con reflejos purpúreos.

Nariz: Delicado e intenso a la vez, notas florales (violetas) y mermelada de frutos rojos; discretamente especiado, presencia de toques de vainilla y chocolate.

Boca: Impactante, equilibrado, elegante; se destacan frutos rojos (fresas, frutos del bosque) en confitura, también pimienta negra en sorprendente equilibrio con los descriptores aportados por la crianza en barricas (Café, avellanas), taninos untuosos de textura aterciopelada; largo y soberbio final en boca.

Guarda potencial: 15 años.



bodegaatamisque *www.bodegaatamisque.com*