

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

ATAMISQUE

PETIT VERDOT

Origen

Finca Atamisque, San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Viñedos

Altitud: 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 (6°C) por 5 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 de roble francés.

Datos Técnicos

Composición: 100% Petit Verdot.

Grado Alc.: 14,50 %/vol **Acidez**: 6,2 g/l.

Notas de Cata

Vista: Rojo oscuro profundo.

Nariz: Complejo con un gran balance entre especies, florales y mermeladas.

Boca: Soberbio e imponente; un gran equilibrio entre frutos, taninos y barrica dan como resultado un final de boca largo y placentero.

Guarda potencial: 15 años.

