

UNO MALBEC 2018 *Platinum edition*

VINIFICACIÓN

El tratamiento excepcionalmente suave de las uvas Malbec seleccionadas a mano de los viñedos del Valle de Uco de Antigal fue posible gracias al sistema de flujo por gravedad de la bodega. El cuidado de todas las etapas de la vinificación, desde el enfriamiento inicial del racimo hasta la selección, maceración, fermentación y crianza en barrica, produjo un Malbec inusualmente elegante con un gran equilibrio y taninos suaves.

NOTAS DE CATA

"La edición limitada UNO Malbec Platinum Edition ofrece deliciosos sabores a ciruela, fresa y mora con tentadoras notas de violetas, vainilla y chocolate con leche. Se aprecia una acidez natural cuidadosamente protegida. Tiene una textura sedosa y proporciona un final agradable y persistente."

Miriam Gómez
Enóloga

INFORMACIÓN DEL VINO



Valle de Uco, Mendoza, Argentina.



100% Malbec.



Alc. 14% v/v | TA: 5,5 g/L | PH: 3.70 | RS: 0.2%



12 meses en barricas de roble francés y americano.



Potencial de guarda: 6 años.



Corcho Natural.



Carnes rojas asadas, quesos semiduros y tapas.

