

# URQO

## MALBEC DEL MIRADOR

---



**VARIEDAD:** MALBEC 2021

**ALCOHOL:** 14.5 %

**IG:** LOS CHACAYES - VALLE DE UCO

**VIÑEDOS:** Espaldero alto con riego por goteo, 10 años de antigüedad desde su implantación.

**SUELO:** Finca El Mirador: Ubicada en la zona de Los Chacayes dentro del valle de uco; con una altura promedio de 1200 msnm encontramos este suelo de origen aluvional de baja fertilidad y buen drenaje, con presencia de arena y piedra con depósitos calcáreos.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Con una primavera seca y un verano que tuvo un inicio húmedo y relativamente fresco conseguimos que esta añada nos brinde vinos con buena acidez natural, lo que nos proporciona frescura y concentración.

**PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:** Fermentación y maceración clásica por 10 días. Prensado neumático. Fermentación maloláctica natural y completa. Crianza durante 7 meses antes del envasado, durante los cuales 30 % del vino tuvo contacto con barrica de roble francés de 500 lts de tostado liviano.

**NOTAS DE CATA:** Vino de color violeta profundo con aromas a frutos rojos, cerezas, frutilla, encontramos que estas notas se entrelazan con aromas de vainilla, caramelo, y especias que se suman gracias al paso por barrica. En boca, es amable en su entrada, redondo con sus taninos suaves. Es un vino fresco y de final largo.