

BODEGA DIAMANDES L'ARGENTIN DE MALARTIC 2009 · VINO ROSADO

Un rosado elaborado por sangrados realizados en cubas, provenientes de las mas bellas parcelas de la Bodega DiamAndes. Todo el afrutado del Malbec argentino combinado al equilibrio y la elegancia del «savoir-faire» bordelés...

2009 Rendimiento bastante mayor al previsto. Vinos de buena concentración en boca y frutas maduras, maduros, de taninos presentes pero integrados. Temperaturas levemente mayores a las normales, pero muchos días con altas temperaturas, sumado a una disminución de un 38% del promedio de precipitaciones para la zona.



FECHAS DE COSECHA 2009

Malbec: 25 de marzo al 7 de abril

Cabernet: 13 y 16 de abril

CORTE

L'Argentin de Malartic 2009

90% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon

FICHA TÉCNICA

Superficie: 130 hectáreas

Géologie: Areno-arcilloso con numerosos cantos rodados. En el Valle de Uco, al pie de los Andes, a 1100 m de altitud.

Varietales Tintas: 66% Malbec - 17% Cabernet-Sauvignon - 7% Merlot - 7% Syrah - 3% Petit-Verdot

Densidad de plantación: 5 500 plants per ha

Poda: Guyot double

Vendimias: Manuales en pequeñas cajas, refrigeración en cámara de frío, doble selección manual. No hay estrujado

Vinificación: Concepto de gravedad global (de la vendimia a la bótela). 64 pequeños tanques de acero inoxidable termo regulados aislados con doble pared.
¡Único en América del Sur!

Elaboración: Sangrados realizados en cubas provenientes de las más bellas parcelas.

Producción: 25.000 botellas

Temperatura: Servir entre 7° - 8° C.

Enólogo consultor: Michel Rolland