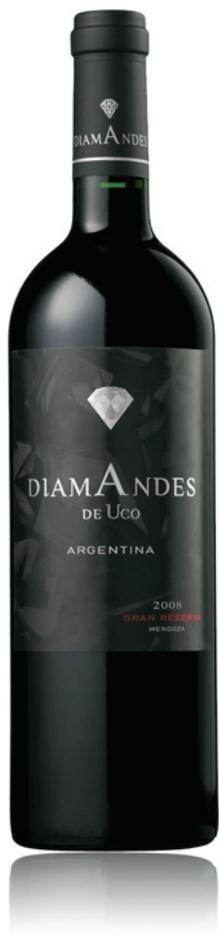




DIAMANDES DE UCO GRAN RESERVA 2008

Raleo de frutos y deshojes manual desde enero, cosecha manual, refrigeración en cámara de frío antes de la doble selección manual para un resultado óptimo y de alta precisión. Concepto de vinificación de gravedad global y vinificación en pequeños tanques de inoxidable termo regulados y aislados con poliuretano. Único en América del Sur! Después de 20 meses de crianza en roble francés, resulta un tinto complejo y seductor, intenso y equilibrado, que le encantará.

2008 Rendimiento menor al previsto, buena concentración y equilibrio en los vinos. Buenos colores como concentración de frutas. Vinos de buena concentración y elegantes. Año temperaturas medias y máximas superiores a la normales, y temperaturas mínimas inferiores al promedio histórico, lo que hace una año de mayores amplitudes térmicas. Pocas precipitaciones (60% menor a lo histórico de la zona).



FECHAS DE COSECHA 2008

Malbec: 11 al 23 de abril

Cabernet Sauvignon: 17 al 25 de abril

CORTE

DiamAndes Gran Reserva 2008

75% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon

FICHA TÉCNICA

Superficie: 130 hectáreas

Terruño: 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 pies por ha

Conducción de la viña: Poda Guyot double - Espaldero, raleo de fruto, deshoje manual.

Cosecha: Manual en pequeñas cajas, refrigeración en cámara de frío, doble selección manual. Sin estrujado.

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

Capacidad de vasija de 900.000 litros

Crianza: 22 meses en toneles de roble francés - nuevo 70%

Capacidad de crianza de 2.850 barricas

Producción: 65.000 botellas

Temperatura: Servir entre 16° - 18° C.

Enólogo consultor: Michel Rolland

NOTAS DE PRENSA

Natalie Mac Lean - September 2009

Score 92: (tasted on sample), Enticing notes of black plums and smoky oak are part of this full-bodied beauty. It was aged for 20 months in French oak barrels... It needs time but has spectacular potential. Pair with: sirloin steak. Drink 2010-2018