



# ARGENTO

## SINGLE BLOCK

BLOQUE #

1

VARIETAL

MALBEC

COSECHA

2018

FINCA ALTAMIRA



Este vino es la mejor expresión de nuestro terroir en Altamira. Un lugar que permite sentir las características típicas del Valle de Uco. El vino nace después de una selección de micro terroir dentro del viñedo, segmentados en bloques por sus diferentes perfiles de suelo. Una mínima intervención en el viñedo y la bodega, nos permite obtener un vino puro, orgánico y clásico de Altamira.

El vino presenta intensos colores violáceos y aromas de cereza negra y flores de violeta.

En boca es jugoso con buena textura, acidez, volumen y un final largo, tenso y vibrante.

### FERMENTACIÓN

Maceración en frío 5 días, con inicio espontáneo de la fermentación. Fermenta en huevos de concreto a 24-26°C durante 14 días.

### ROBLE

Crianza en toneles de roble francés de 5.000 lts. y en huevos de concreto de 3.000 lts., durante 16 meses.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

### REGIÓN

Mendoza: San Carlos (Altamira)

AT: 6,63g/L AR: 2g/L pH: 3.58g/L ALCOHOL: 14,5%

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.  
© Grupo Avinea 2020. Argentina

 AVINEA