



MAGNA MONTIS

Vino de Montaña



MACHINTE TUPUNGATO 2020

MACHINTE ES EL NOMBRE DE UNO DE LOS PRIMEROS FUNDOS EN VALLE DE UCO, ANTES DE LA LLEGADA DE LOS JESUITAS EN EL SIGLO XVII. ESTE VINO ES COMO TOMAR UNA PEQUEÑA MUESTRA DE LO QUE CONSIDERAMOS DA LO MEJOR DEL LUGAR QUE ELEGIMOS TRABAJAR, Y LO METIMOS EN UNA BOTELLA. HERMOSA.



COMPOSICION	85% Malbec - 15% Cabernet Franc
APPELLATION	Agua Amarga, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
COSECHA	Fines de Marzo
ALTITUD	1170 m.a.s.l
CONDUCCION	Espaldero
RIEGO	por goteo

SUELOS: La propiedad está ubicada en la intersección del Rio Las Tunas con un suelo aluvial. Suelos sueltos con piedra y arena, con algo de grava suelta. Los suelos de esta parcela estan formados por un "sandwich" de Limo — roca con arena — limo y luego rocas grandes a partir de 1m de profundidad.

VINIFICACION: Cosecha manual en canastos de 20kg. Maceracion Pre-fermentativa a 8°C. Fermentación espontánea con levaduras nativas a un maximo de 26°C con 20% de racimo entero. Pissage y post-fermentativa durante 25 dias.

GUARDA: 18 meses en piletas de hormigon. Cabernet Franc con guarda en barricas de roble Francés.

INFORMACION TECNICA

Alcohol: 14.1%

Acidez: 5.08

PH: 3.40

