

ufo
Wines

WINERY & VINEYARDS

UKO ESTATE MALBEC



VARIETAD: 100% Malbec.

REGIÓN: Valle de Uco y Primera Zona, Mendoza.

ALTURA: entre 950 y 1.100 msnm.

TIPO DE SUELO: franco arenoso.

CLIMA: promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año.

CONDUCCIÓN: espaldero alto.

RIEGO: tradicional por surcos.

FECHA DE COSECHA: 2ª quincena de Marzo a
1ª quincena de abril.

RENDIMIENTO: 100 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 300 Kg.
Maceración en frío a 6 ° C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica a una temperatura de 26 a 28 ° C durante 15 días. Luego se deja en contacto con los orujos para darle más expresión en boca. Este vino realiza fermentación maloláctica con bacterias indígenas.

NOTA DE CATA: profundo color rojo rubí con algunos matices violáceos. Aromas frutados y especiados que recuerdan a pimienta negra. Fruta roja madura en boca, con taninos suaves y armoniosos.

ALCOHOL: 13,5 %

AZÚCAR: 2,7 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,90 g/l

PH: 3,52

MARIDAJE: carnes a las brasas, hamburguesas caseras, pizza, queso azul, pastas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años.