



*Vinos*  
**QUE EMOCIONAN**

**VALLE DE UCO**

**ALC. 13,8%**

**MALBEC (70%) TANNAT (30%).**

**PH: 3,5**

**ACIDEZ TOTAL: 6,3 G/L**

**12 MESES DE BARRICAS USADAS**

Coupages los españoles...

Blends los americanos...

Eternos assambalges los franceses...

Lo nuestro es simplemente una cofermentación de Malbec de Paraje Alramira y Tannat de la zona de Agua Amarga, límite entre Tupungato y Tunuyán.

Ambos varietales provenientes del Valle de Uco. La primera le aporta a la segunda y esta última la compensa en todo.

Más que un juego de palabras, una realidad reflejada en la botella.

Estructurado, pero amable.

Complejo, pero directo.

Intenso... siempre intenso.

Fruta, madera, acidéz, dulzura... todo presente, pero muy equilibrado.

Acompañante ideal de los mejores preparados rioplatenses.