



FICHA TÉCNICA

VARIETAL *35% Malbec
*40% Cabernet Sauvignon
*25% Merlot

VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego por goeto y malla.



OAK



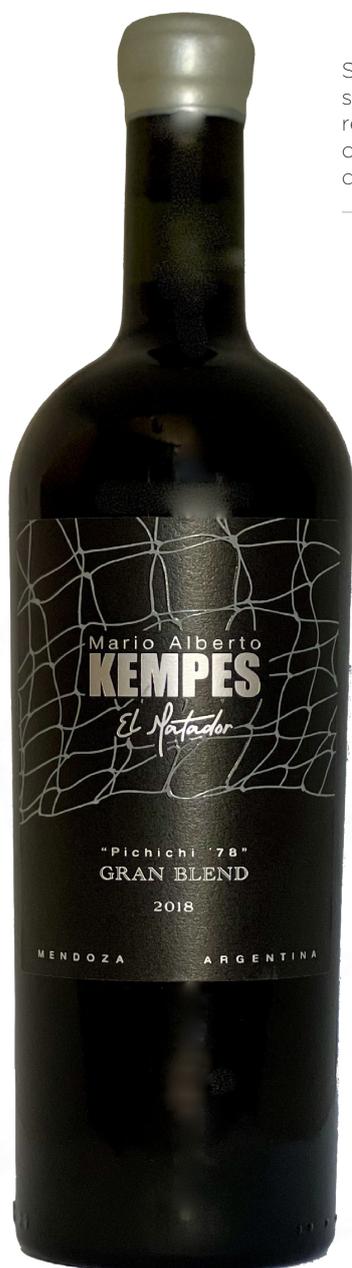
ALTITUD
1100 msnm



MÉTODO DE COSECHA

Manual en canastos de 25 kgs.

El 90% del vino tiene un período de crianza en barricas de 225 lts. de roble francés (70%) y americano (30%) durante 18 meses.



VINIFICACIÓN

Selección manual de granos, despallado y estrujado suave. Un delestaje o un pisoneo diario, combinado con remontajes. Maceración en frío durante 4 días. Fermentación a 23-26° C como máximo, con levaduras seleccionadas, maloláctica en barricas.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS



Carnes de res asadas - Chivo o costillar a la llama

WINEMAKER José Di Marco



NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y aromáticamente complejo. Este Blend ofrece notas de frutas negras y frutas secas acompañadas de matices ahumados sutiles. Muy tenso en la boca, con notas de vivacidad. Cuerpo generoso con taninos vivaces pero finos, signo de madurez adecuada. Final largo y fresco.

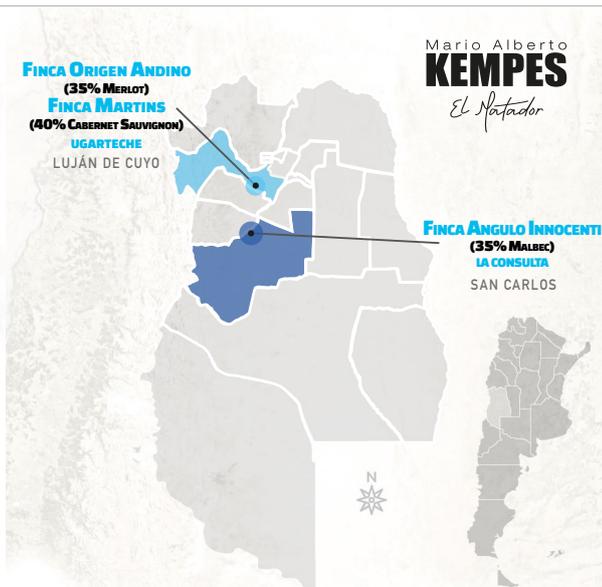


Escanear para ver el video del vino de Mario Alberto Kempes

(Merlot) Finca Origen Andino (Finca 2) cuenta con una parcela cuya orientación de las hileras es de 30° hacia el noroeste, lo que evita que reciban todo el sol de la tarde para conservar las notas frescas en los vinos.

FINCA ORIGEN ANDINO (35% MERLOT)
FINCA MARTINS (40% CABERNET SAUVIGNON)
UGARTECHE
LUJÁN DE CUYO

(Cabernet Sauvignon) Finca Martins Cuenta con viñedos seleccionados y controlados genéticamente, donde su ADN exprime lo mejor de cada terroir. Desde su siembra hasta su recolección, las uvas son acompañadas por un exhaustivo proceso de seguimiento que garantiza el altísimo nivel de las cepas.



(Malbec) Finca Angulo Innocenti. Este vino se obtiene de un terroir único de esta finca, proveniente de la primera parcela que la familia Angulo obtuvo en el inicio de su actividad, pegada a una represa que posibilita realizar riego por surco y que provee de uvas maduras, con intensidad y aromas privilegiados.

[Ver fotos de fincas aquí](#)

"El vino siempre formó parte de las reuniones familiares, con amigos y en todos los momentos más importantes de mi vida. Fue y será siempre una costumbre sana y saludable".

El Nostador