



# Malbec 2 Zonas

100%

## Viñedos:

El Valle de Uco posee clima templado, inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Es un lugar privilegiado para la producción de uvas y vinos de calidad Premium, donde la amplitud térmica diaria es de unos 15° C, alcanzando una concentración de color y tanino en las uvas que permiten obtener vinos de intensidad colorantes altos, muy perfumados en nariz y de boca sedosos con buen cuerpo, también se crean vinos destinados a una crianza prolongada en madera.

## Suelos:

75% Gualtallary  
25% Vista Flores.

Valle de Uco, Mendoza.



### Gualtallary

Donde se encuentran suelos aluvionales, pobres en materia orgánica, pedregosos y con carbonatos de calcio.

### Vista Flores

Suelos arenosos, con arcilla, poco profundos y permeables.



## Vinificación:

Ph: 3,87

**Datos analíticos:** Acidez total: 6 g/l

OI: 15.5 °GL

**Altura:** 1100 msnm

**Cosecha:** Mitad de abril en Gualtallary, mitad de marzo en Vista Flores. Selección manual de racimos en cinta.

**Maceración:** La maceración pelicular se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable durante 2 días a 8-10 °C, luego se traslada a piletas de 2000 litros de hormigón donde se deja aumentar naturalmente la temperatura para comenzar con la fermentación.

**Fermentación:** Inicio con levaduras indígenas hasta 4 ° GL y a partir de ahí se agregan levaduras seleccionadas. Temperatura entre 23 y 25 °C, se realizan remontajes diarios y dos delestaje en todo el proceso fermentativo.

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés de segundo uso y barricas de roble americano de primer uso.

**Potencial de guarda:** años



📍 donozoberlanga

✉ info@bodegadonozoberlanga.com

📍 Oficina Comercial  
Commercial Branch (+54 9 261) 15 5270 834

📍 Dr. Moreno 2865 | M5502ALB  
Ciudad de Mendoza | Mendoza | Argentina



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.