MENDOZA - ARGENTINA

ESTANCIA
USPALLATA

MALBEC

Un valle de imponente belleza y constante sol, que se despliega como un oasis en medio de la aridez de la cordillera. En este rincón, habita el silencio, interrumpido solo por el suave viento que recorre el viñedo y las aguas cristalinas del arroyo que emerge entre las rocas, más arriba en la montaña. A 2000 m.s.n.m., los cerros se han ido desintegrando con el paso del tiempo, dando origen a suelos coluviales e ígneos en las faldas de las montañas, que se combinan con suelos de limo y materia orgánica alrededor del arroyo; estos son el sustento de nuestra viña. Estancia Uspallata es el resultado de un proyecto llevado a cabo por Alejandro Sejanovich, Jeff Mausbach y Jorge Crotta, en sociedad con Ariel Saud (propietario del viñedo), quienes han llevado la viticultura a sus límites, creando vinos excepcionales en el viñedo más alto de Mendoza.

VARIEDAD: 100% Malbec.

APELACIÓN: Uspallata, Mendoza. 2000 m.s.n.m.

SUELO: Suelos de Uspallata son coluviales e ígneos, formados por la erosión de roca volcánica.

VINIFICACIÓN: Fermentado con levaduras indígenas en piletas de cemento y bins plásticos de 500 kg, con un 15% de racimo entero.

CRIANZA: 12 meses en barricas usadas de roble francés de 225 L.

Estancia Uspallata Malbec es un vino que ofrece una expresión distintiva de esta variedad emblemática de Argentina. Cultivado en un entorno de alta montaña con gran amplitud térmica y fuerte exposición solar, este Malbec se destaca por su frescura, profundidad y concentración. Las condiciones extremas de Uspallata, junto con sus suelos coluviales de origen ígneo, aportan carácter y estructura, dando como resultado un vino vibrante, con buena tensión y un perfil único.

MILSUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA