



FINCA 1955 | MALBEC

Las Fincas nace de la tierra que cultivamos con nuestras propias manos. Fincas, donde el conocimiento del suelo, el clima y la vid se traduce en una expresión auténtica y precisa del terroir. Son vinos que hablan con honestidad, que reflejan el equilibrio entre naturaleza y trabajo humano, y que celebran el vínculo íntimo entre la tierra y el vino que de ella nace.

VARIEDAD: Malbec co-fermentado con pequeñas cantidades de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo y Semillón.

APELACIÓN: La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. 1000 m.s.n.m.

SUELO: Predominantemente aluvial, franco-limoso con profundidad media. En el subsuelo se encuentran rocas calcáreas.

VINIFICACIÓN: Las uvas se fermentan con levaduras indígenas en piletas de concreto y bins plásticos de cosecha de 500 kg, con diferentes proporciones de racimo entero.

CRISTALIZACIÓN: 12 meses en barricas de roble francés usadas.

Proveniente de un histórico viñedo de La Consulta, este vino se elabora con uvas plantadas en 1955. Estas plantas antiguas generan bayas pequeñas y concentradas, que aportan sabores intensos y gran complejidad, reflejando el carácter único del terroir de esta prestigiosa región del Valle de Uco.



MIL SUELOS