



TINTO NERO

MENDOZA | MALBEC

Tinto Nero es un tributo a la fusión de culturas que define la historia argentina. “Tinto” y “Nero”, su equivalente en italiano, se unen como lo hicieron los inmigrantes italianos, trayendo sus tradiciones vinícolas y fusionándolas con el carácter único de nuestra tierra. Honrando este legado, Tinto Nero destaca la excelencia del vino tinto argentino a través de la diversidad de terroirs de Mendoza.

VARIEDAD: 100% Malbec.

APELACIÓN: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. 900 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales formados por antiguos lechos de ríos ricos en arena, grava y arcilla con profundidades variables.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y luego pasan por una maceración en frío durante dos días. La fermentación tiene lugar en tanques de acero inoxidable durante 14 días con temperaturas por debajo de los 80°F.

CRianza: 6 meses en barricas de roble francés usadas.

Tinto Nero Mendoza captura el espíritu vibrante del histórico terroir de la “Primera Zona”, donde los suelos nutren vinos llenos de vida y carácter. Con una cuidadosa elaboración, transformamos el potencial de esta tierra en vinos expresivos, refinados y fieles al alma de Mendoza. Tinto Nero Mendoza Malbec honra el lugar de origen del Malbec en la región más histórica de Mendoza, donde la uva prosperó por primera vez. Con aromas a violetas, frutas negras y taninos suaves, ofrece una expresión vibrante de este terruño.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA