



TINTO NERO

UCO VALLEY | ROSÉ

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% Syrah.

APELACIÓN: Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. 1100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales con caliza, piedras y arcilla, dependiendo del viñedo.

VINIFICACIÓN: Maceración en frío corta con racimos enteros durante tres horas. Prensado suave y estabilización en frío en tanques de acero inoxidable. Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 12 días con temperaturas que no superan los 21°C.

CRIANZA: 3 meses en tanques de acero inoxidable.

Tinto Nero Uco Valley resalta el carácter único de la región más prestigiosa de Mendoza. La combinación de altitud, luz solar intensa, noches frescas y suelos diversos crea vinos de equilibrio, elegancia y profundidad notables. En Tinto Nero, nos especializamos en vinos tintos, pero cada regla tiene su excepción: nuestro Rosado del Valle de Uco. El clima fresco del Valle de Uco proporciona las condiciones perfectas para uvas de alta acidez, esenciales para elaborar un rosado vibrante y refrescante. Incluso en un mundo de vinos tintos, a veces es agradable romper el molde y abrazar la naturaleza fresca y vivaz de este rosé excepcional.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA