



TINTO NERO

UCO VALLEY | CABERNET FRANC

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% Cabernet Franc.

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

SUELO: Suelos aluviales con caliza, piedras y arcilla.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalladas, se dejan en maceración en frío durante dos días. Se fermentan en tanques de acero inoxidable durante 14 días con temperaturas inferiores a 27°C.

CRianza: 9 meses en barricas de roble francés usadas.

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. El Cabernet Franc prospera en el Valle de Uco, donde el terroir de gran altitud y las noches frías crean las condiciones perfectas para esta variedad. El clima único potencia el perfil aromático y la estructura de la uva, produciendo vinos con una frescura y profundidad destacables. El terroir distintivo del Valle de Uco permite que el Cabernet Franc revele su máximo potencial, convirtiéndose en una de las mejores regiones del mundo para esta variedad.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA