



TINTO NERO

UCO VALLEY | 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: Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. 1100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos aluviales con buen drenaje. Combinación de arcilla, arena y grava. Piedras calcáreas en el subsuelo.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalladas y realizan una 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, intensidad de luz solar, noches frías y suelos diversos crea vinos de equilibrio, elegancia y profundidad notables. El Malbec prospera bajo el calor del sol, lo que lo hace perfectamente adecuado para la altitud del Valle de Uco. Su clima excepcional y el terroir de la región permiten que el Malbec alcance su máximo potencial, produciendo algunas de las mejores expresiones de esta variedad icónica.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA