



Flor de Cardón

MALBEC

Ubicada a 1.700 m.s.n.m. en Tolombón, Salta, Estancia Los Cardones toma su nombre de los imponentes cardones que prosperan en esta impresionante región de altura. Elaboramos vinos a partir de nuestro viñedo propio de 24 hectáreas, donde las condiciones extremas y el terroir único se combinan para producir vinos de clase mundial.

VARIEDAD: 100% Malbec.

APELACIÓN: Tolombón, Salta, Valle Calchaquí – 1700 m.s.n.m.

SUELO: Proveniente del corazón del viñedo, a una altura intermedia, donde los suelos son ricos en arena, grava, pequeñas piedras y mica triturada.

VINIFICACIÓN: Las uvas se despalillan y se someten a una maceración en frío durante dos días. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable durante 14 días, a temperaturas controladas que no superan los 29°C.

CRIANZA: 9 meses en barricas de roble francés usadas.

Flor de Cardón es un homenaje a la belleza rara y efímera de la flor del cardón, que florece solo una vez al año por unos pocos días. Así como esta flor delicada es un tesoro de la naturaleza, este vino expresa la singularidad de su terroir. Elaborado a partir de uvas de la sección media de nuestro viñedo, donde predominan la arena, la grava y la mica, Flor de Cardón captura la esencia de esta tierra excepcional. Un Malbec de carácter intenso pero refinado, que refleja la resistencia de las vides y la belleza fugaz de la naturaleza.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA