

**VALLE DE UCO**  
MENDOZA | ARGENTINA

### CLASSIC Malbec



El Cepillo es la continuación del margen Sur del abanico aluvial del río Tunuyán. Es una sub-región distinta y abarca gran parte de la localidad de Eugenio Bustos, en San Carlos, valle de Uco. Está a 950 m.s.n.m. El Cepillo es una mezcla de suelos arenosos limosos. Los depósitos del suelo fueron impulsados por la energía del agua dejando una densa grava superficial. Aquí las piedras son ocasionales.

### Viñedos

Variedad:  
Malbec 100%



Rendimiento:  
8300 kg/Ha

### Vinificación

Los racimos son seleccionados y el despalillado es suave. Maceración pre-fermentativa con baya entera a 8 °C por 3 días, intensificando aromas y sabores. Fermentación espontánea en piletas de concreto a temperatura controlada de 24 a 28 °C y remontajes durante los primeros 9 días. Maceración post-fermentativa de 5 días.



### Crianza

El 35% del vino tiene crianza en barrica de roble francés, por un período de 8 meses.



### Embotellado y Estiba

Se realiza el corte del volumen total del vino, se embotella cuidadosamente y se estiba a temperatura controlada.



  
**DOMADOS**

WINES FROM ARGENTINA

Los aborígenes amansaron a sus caballos gentilmente, con conocimiento y paciencia. Estos atributos, son fundamentales en DOMADOS, donde *“Hacer un buen vino es como domar un caballo”*

### Cata

Rojo intenso, con tonos violetas. Revela aromas de frutas rojas y negras frescas, con marcadas notas especiadas y florales. Sutil toque mineral, que le da identidad. En boca presenta taninos abundantes suaves y dulces, cuerpo medio. Buen balance y delicado en su final.



### Mejor temperatura de servicio

Servir a temperatura de 16 °C



*Resident*