



FINCA  
**EL ORIGEN**  
MOUNTAIN CHARACTER

## PHI

### VIÑEDOS

Ubicación: Las uvas de este increíble vino provienen de único viñedo “Single vineyard” de nuestra finca La Esperanza, ubicada en la terraza aluvional de Los Chacayes, Valle de Uco.

Altura: 1.200 msnm.

Rendimiento: 5.000 kilos por hectárea.

### VINIFICACION

Cada cuartel de nuestra finca se cosecho manualmente en el momento óptimo, en bandejas de 10 kg durante las frescas madrugadas de fines de abril para continuar con la selección manual.

Luego de una maceración natural en frío de 5 días, la fermentación alcohólica se llevó a cabo con levaduras seleccionadas durante 14 días a 26-28°C.

Se realizaron remontajes controlados, abiertos y cerrados, durante la fermentación y maceración, por 28 días.

La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano, para permanecer allí por 16 meses.

Se seleccionan las mejores barricas para realizar el corte final.

Este blend se embotelló sin filtrar para luego ir a estiba (mínimo 2 años)

### NOTAS DE CATA

Las cosechas de Phi son un corte de Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Variando su porcentaje año tras año.

Siempre presenta un color intenso y profundo

En nariz, su complejidad se hace evidente en el abanico de aromas, como chocolate y frutas negras, además de delicadas notas a mermelada.

En boca resulta muy interesante, con presencia de taninos integrados y excelente estructura. Un vino redondo y balanceado con amable madera.

### MARIDAJE Y SERVICIO

Servir entre 16/18°C previamente decantado

Carnes asadas BBQ, cordero patagónico y quesos estacionados

### PUNTAJES

WINE ENTHUSIAST / 93pts - 2012



ENÓLOGO: Gonzalo Bertelsen