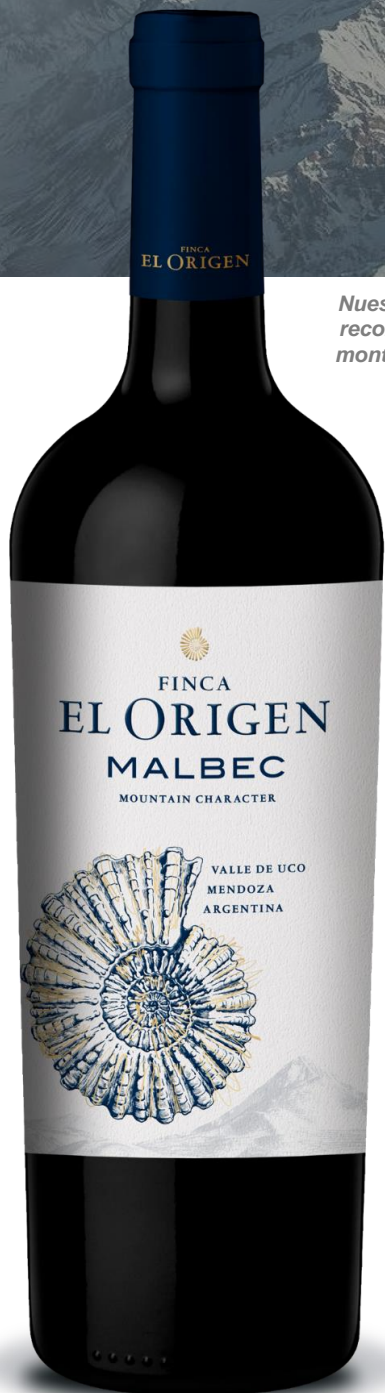




FINCA EL ORIGEN


MALBEC

MOUNTAIN CHARACTER



Nuestros jóvenes y frescos varietales tienen su origen en el Valle de Uco - Argentina, zona reconocida por sus condiciones privilegiadas para el desarrollo vitivinícola. El carácter de montaña es lo que caracteriza a los varietales de Finca El Origen, que nacen en la altura de una cordillera que alguna vez fue mar.


VIÑEDOS


 **Ubicación:** Con esta línea de vinos se busca expresar el auténtico espíritu de nuestra finca Las Pintadas, Ubicada en Colonia Las Rosas en el Valle de Uco.


Altura: 1.000 msnm.

Rendimiento: 15.000 kilos por hectárea.


VINIFICACIÓN

 Las uvas se recolectaron con modernas máquinas cosechadoras durante la noche y la madrugada a bajas temperaturas.

 La Fermentación alcohólica se llevó a cabo con levadura seleccionadas por 7 a 10 días entre 24°C y 26°C y se acompañó de remontajes controlados y pisoneos para lograr una óptima extracción
La maceración total duró 12 días

 El vino estuvo en contacto con chips de roble francés sin tostar durante la maceración.

NOTAS DE CATA

 Su color violeta intenso lo hace un fiel representante de los vinos de Valle de Uco.

Aromas complejos de violetas, vainilla y tabaco.

Estructura media, notas de mora y especias y largo final.

MARIDAJE & SERVICIO

 Carnes asadas (BBQ), pasta y quesos.

 Temperatura ideal para su servicio: 16°C

