



GRAN LADERAS

CONTACT

PHONE:
(+54-11) 15 66548232
(+54-2622) 15 524427

WEBSITE:
WWW.LADERASDELOSANDES.COM

EMAIL:
adrianrio@bodegaladerasdelosandes.com

GRAN LADERAS 2014

Malbec: Material genético selección de viñedos que superan los 80 años.

Terruño: Pje Altamira, La Consulta. Suelo aluvial con subsuelo pedregoso, lecho de río.

Altitud: 1100 msnm, al Sur Río Tunuyán.

Sistema de conducción: Espaldero alto.

Riego: Río Tunuyán sirve a estas parcelas con aguas puras y nutrientes naturales.

Cosecha: Segunda semana de Abril, primeras horas de la mañana seleccionando las mejores partidas en cajas plásticas de 12 kgs para una mayor sanidad y calidad

Desarrollo del viñedo: Se obtuvo muy bajo rendimiento 1,5 kg por planta, lo que proporciona al vino una gran concentración e identidad varietal.

Elaboración: pequeñas piletas de cemento, levaduras indígenas, maceración en frío pre-fermentativa, fermentación a una temperatura entre 28°.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de primer uso y luego 6 meses en botella.

Alcohol: 14,4°

Consumo: 16°/ 18° C.

Notas de cata: Color intenso rojo Rubí. Presenta una nariz compleja y profunda con aroma a cerezas negras junto a dulces notas a chocolate y café. De gran volumen en boca con un final largo. Taninos dulces e intrépidos con agradables notas a roble de vainilla. Vino para perdurar en el tiempo con mucha elegancia.

BODEGA
LADERAS
DE LOS ANDES