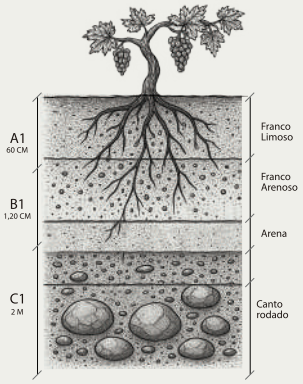
VIAMONTE
WINERY

- Estructura
- Frutos rojos
- Elegancia
- Persistencia





EL ARTE DE DEJAR QUE HABLE LA TIERRA

Suelos es un manifiesto de fidelidad al terruno. Nace de la convicción de que el carácter del vino comienza bajo la tierra. Cada botella expresa la geografía mas íntima de su origen: la textura, el color y la composición del suelo que lo sostiene. Porque la tierra tiene memoria, y este vino sabe escucharla.

Viamonte Suelos Reserva Malbec

Variedad: 100% Malbec
Origen: 100% Vistalba. Luján de Cuyo.
Altitud: 980 m.s.n.m.
Año de plantación: 1987
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco arenoso, de poca profundidad / Franco arcilloso con piedra
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Año de viñedo: 48 años
Tiempo de cosecha : 10 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2024
Alcohol: 14 %
Acidez: 5,25
Azúcar: 1,8
PH: 3,6
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 12 meses, 80% en barricas de 225 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 3.500 botellas

Perfil sensorial

Vista: rojo intenso, con matices violáceos y negros.

Nariz: notas de frutas rojas frescas como ciruelas y cerezas, con sutiles notas de madera suave, vainilla y caramelo.

Boca: taninos finos y maduros, jugoso, con muy buena acidez. Resaltan notas a ciruela y un perfil mineral a grafito, gran elegancia y una persistencia en el paladar que invita a seguir disfrutando.

Maridaje: combina a la perfección con carnes rojas, pastas con salsas rojas y quesos maduros.