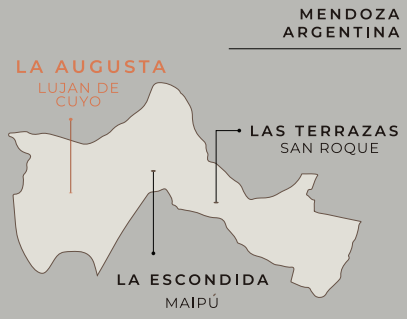
VIAMONTE
WINERY

"Cada botella es un relato de origen, una voz que brota de la tierra"





Cada finca guarda un pulso, un carácter, una historia.
En estos suelos propios, diversos y generosos, únicos, la vid crece escuchando al clima, a la altitud, al silencio.

***Fincas** es una colección de vinos con identidad, que expresan lo que solo puede contarse desde el lugar exacto donde sucede.*

Viamonte Fincas 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: 05 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2025
Alcohol: 14 %
Acidez: 5,25
Azúcar: 1,8
PH: 3,6
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 6 meses, 80% en barricas de 225 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 10.500 botellas

Perfil sensorial

Vista: color rojo violaceo intenso.

Nariz: notas a frutas rojas como ciruela, cereza y una madera suave con notas a vainilla, dulce de leche y caramelo, que respeta la identidad de la madera.

Boca: una entrada elegante, con taninos dulces y maduros, presencia de notas herbales y te negro, hibiscus.

Maridaje: combina muy bien con carnes rojas, pastas suaves y quesos maduros.