

Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna.
La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra
gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino
representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.

Somos Andeluna. somos vinos de Montaña

ANDELUNA 1300



Nuestros Viñedos

Valle de Uco, Mendoza
A más de 1.300 m.s.n.m.

MALBEC 2018

Vinificación

- Selección de racimos en forma manual.
- Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas.
- Fermentación por medio de levaduras naturales y seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 26 °C.
- El vino mantiene un contacto con roble francés durante 3 meses para luego ser estibado en botellas por un mínimo de 3 meses.



Notas de cata



En el comienzo, notas florales de violetas junto a una fresca y muy intensa expresión frutal, recordando a ciruelas rojas, frutillas y moras.

En boca es fresco, suave y equilibrado, con una sutil textura mineral.

Expresión de la zona.

Servir a 16 °C.

Datos técnicos

Alcohol 14%
Azúcar Residual 2,5 g/l
Acidez Total 5,5 g/l
pH 3,5
AV 0.40 g/l

Enólogo jefe: Manuel González Bals

Puntajes

James Suckling | Cosecha 18 | **91 pts.**

Decanter World Wine Awards | Cosecha 18 | **89 pts.**

Tim Atkin | Cosecha 18 | **89 pts.**

International Wine Challenge | Cosecha 18 | **88 pts.**

James Suckling | Cosecha 17 | **90 pts.**

Tim Atkin | Cosecha 17 | **90 pts.**

Wine & Spirits | Cosecha 17 | **89 pts.**

Wine Enthusiast | Cosecha 17 | **88 pts.**

Wine Spectator | Cosecha 17 | **88 pts.**

JAMES SUCKLING.COM

Decanter
WORLD WINE AWARDS

Tim
Atkin



Wine & Spirits

WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE



www.andeluna.com.ar

[@bodegaandeluna](https://www.instagram.com/bodegaandeluna)

[@bodegaandeluna](https://www.twitter.com/bodegaandeluna)

[BodegaAndeluna](https://www.facebook.com/BodegaAndeluna)

[BodegaAndeluna](https://www.youtube.com/BodegaAndeluna)