

1300

MALBEC 2024

1300 ES LA FIEL EXPRESIÓN DEL VALLE DE UCO.
UN LUGAR ÚNICO EN EL MUNDO, A 1300 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR,
EN DONDE SE CONJUGAN LAS CONDICIONES IDEALES PARA LA ELABORACIÓN
DE MANERA SUSTENTABLE DE GRANDES VINOS, QUE REPRESENTAN
LA IDENTIDAD DEL SUELO, CON SU FLORA Y FAUNA AUTÓCTONA
Y EL CLIMA DE LA REGIÓN.

Somos Aneluna. somos vinos de Montaña



VINEDO

Valle de Uco, Mendoza.
A 1300 m.s.n.m. (4300 ft)

VINIFICACIÓN

- Selección de racimos en forma manual.
- Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas.
- Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 26°C.
- El vino mantiene un breve contacto con roble francés de segundo y tercer uso.

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.

INFORMACIÓN TECNICA

- ALC: 13.5%
- AZ: 3.1 g/l
- AV: 0.55 g/l
- AT: 5.2 g/l
- pH: 3.66

PUNTAJES

Cosecha 2024: 91 pts James Suckling
Cosecha 2022: 92 pts James Suckling - 91 pts Tim Atkin



ENÓLOGO: Jimena Lopez