

DECRETADO
EN SINTONÍA CON TU UNIVERSO



COLECCION EL ORIGEN

EL PERDÓN

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

De color violeta intenso y brillante. En nariz, los aromas típicos del Malbec se integran con la suavidad del Merlot, dando lugar a notas de guindas frescas, ciruelas pasas y un matiz herbal sutil que aporta profundidad. En boca presenta taninos suaves y amables, con cuerpo medio y una frescura equilibrada. El final es largo, delicado y armónico.



GUINDAS



CIRUELA
PASA



TOMILLO

TERROIR

En Chacayes, en el extremo sur del Valle de Uco, los viñedos se desarrollan sobre un antiguo delta del río Tunuyán, donde la gran variabilidad de suelos y la suave pendiente (una de las más bajas de la zona) permiten una expresión precisa y equilibrada. La combinación de gravas, arenas y material aluvial aporta textura y carácter, dando origen a tintos de fruta roja vibrante, fresca y marcada elegancia. Un terroir que revela pureza y personalidad propia.

En Vista Flores, en el corazón del Valle de Uco, la altitud de 1.000 a 1.200 msnm y el clima fresco moldean uvas de gran concentración y pureza. Sus suelos aluviales, compuestos por arenas, limos y piedras, ofrecen drenaje óptimo y diversidad, potenciando la expresión varietal. La amplitud térmica y la luminosidad constante dan lugar a tintos de fruta roja nítida, estructura equilibrada y elegancia natural. Un terroir con identidad propia dentro de la región.

Un vino para quienes buscan equilibrio, suavidad y expresión varietal



VALLE DE UCO
MENDOZA, ARGENTINA



80% MALBEC
20% MERLOT



ALCOHOL 14,65% V/V
PH/ACIDEZ 3,59/5,55 G/L
AZUCAR RESIDUAL 1,8 G/L



POTENCIAL DE
GUARDA 7 AÑOS



TEMPERATURA DE
SERVICIO 16/18°C



MANUAL EN CAJAS DE 18KG
MEDIADOS Y FINALES
DE FEBRERO