



**ANGULO INNOCENTI**

---



## Unísono | 2013

---

**COSECHA:** 2013

**VINO:** 66% Malbec, 22% Cabernet Sauvignon y 12% Cabernet Franc.

**NOTAS DE CATA:** Cuenta con un impresionante bouquet, rico y generoso con aromas de ciruela, frambuesas, una agradable frescura y un toque de chocolate negro. Es un vino de cuerpo completo, con una entrada suave y exquisita. Tiene una seductora y aterciopelada textura, con un final redondo y delicioso a cachemira.

**VIÑEDO:**

**Ubicación:** La Consulta - Valle de Uco.

**Clima:** Días frescos y soleados con noches frías de montaña.

**Suelo:** Partes especiales (micro lotes), muy pobres y arenosos con rocas y calcáreo.

**Riego:** Goteo (estrés hídrico - rendimientos muy bajos).

**Poda:** Doble Guyot

**Cosecha:** Realizada a mano en cajas plásticas de 18 - 20 kilogramos.

**ELABORACIÓN:**

**Fermentación:** Tanques de acero inoxidable y piletas de concreto, a 29° C. Levaduras indígenas. Malbec y Cabernet Sauvignon son co-fermentados con el fin de lograr una perfecta integración de sus aromas, sabores y perfiles de textura.

**Maceración:** Blend de 3 lotes de Malbec (lotes 4, 9 y 19) con 15 días de maceración post fermentación. Blend de 2 lotes de Cabernet Sauvignon (lotes 1 y 8) con 23 días de maceración post fermenta. Lote 18 de Cabernet Franc con 15 días de maceración post fermentación.

**Fermentación Maloláctica:** Espontánea en barricas.

**Crianza:** 18 meses (97% roble frances - 3% roble americano). Solo un 3% en roble de primer uso. El resto, roble de 2° y 3° uso.

---