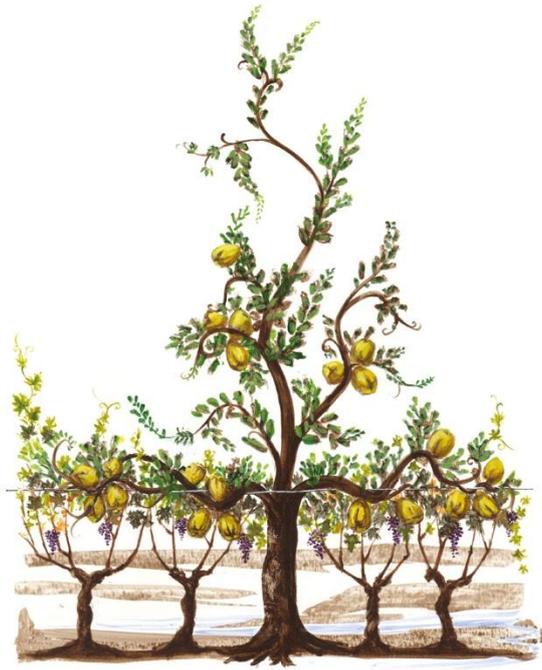


FINCA LOS MEMBRILLOS SEMILLON 2020

*Finca Los Membrillos, IG Paraje Altamira,
San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 1060 m | 3478 ft.*



VINOS DE FINCA

Hace más de 20 años, una familia de viñateros de La Consulta plantó este viñedo, que llegó a nuestras manos en 2008.

Había en él un sello indeleble, que lo asemejaba a los más antiguos viñedos de la zona. Su tradicional sistema de riego por surcos, sus postes de madera de algarrobo y sus hileras de membrilleros rodeando la viña, son sus marcas de identidad, y a la vez homenaje al rico legado vitivinícola de la región.

Con nuestro objetivo de continuar poniendo en valor la rica historia de la zona, el tipo de suelo y clima de Finca Los Membrillos, nos entusiasmaron a plantar nuestras primeras cepas de Semillon en Paraje Altamira.

Una variedad que nos habla mucho de nuestro país, de nuestra historia, de una variedad con la cual se elaboraba el vino blanco tradicional del Valle de Uco.

Es una variedad muy singular, que se merece un viñedo singular.

Sebastián Zuccardi



FINCA LOS MEMBRILLOS SEMILLON 2020

ORIGEN

Finca Los Membrillos, IG Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 1060 m | 3478 ft

EL LUGAR

este viñedo, ubicado a 1060 metros de altitud, se encuentra rodeado de hileras de membrilleros que honran la rica tradición de los antiguos viticultores del sur del Valle de Uco. Cosechado respetando la diversidad de sus tipos de suelo, este Semillon expresa la complejidad típica de Paraje Altamira, donde vetas de suelos arenosos y semiprofundos conviven con otros ricos en gravas cubiertas de calcáreo.

COSECHA

La cosecha 2020 fue muy particular, caracterizada por los rendimientos limitados y por la alta velocidad de la madurez, que la transformó en una de las más rápidas y desafiantes que recordemos. Las uvas de todas las zonas y variedades llegaron a bodega con inmejorable sanidad y altísima calidad. Los vinos muestran en general excelente complejidad aromática y mucha jugosidad, textura y estructura en la boca.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos.

La totalidad del vino fermentó con levaduras nativas en barricas y foudres de roble francés sin tostar.

La crianza fue de dos años en las mismas vasijas de roble.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Semillon

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,18 g/l

PH: 3,16

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker