

VIÑA ÚNICA — MALBEC

FINCA
AMBROSIA

Viña Única fue el primer vino que elaboramos y sigue estando muy cerca de nuestros corazones. Cada año nos esforzamos por reflejar nuestro terroir en armonía con la creatividad de nuestro enólogo.

Este vino presume de un perfil de sabores complejos con notas de frutas negras, ciruela, vainilla, cedro y especias. El paladar expresa cerezas maduras que se complementan con una acidez fresca y brillante con un final largo y floral. Tiene una textura de tiza que esta muy bien equilibrada con el peso en el paladar medio.

COSECHA 2022

La temporada 2022 fue larga, seca y de una calidad sobresaliente. Las temperaturas promedio fueron más frescas de lo habitual, sin embargo los rendimientos fueron abundantes y las uvas acumularon una madurez ideal en un largo ciclo. La lluvia fue limitada pero el agua glacial abundante y chaparrones esporádicos llegaron justo a tiempo para ayudar en el equilibrio de la planta. Luego de un otoño fresco, las condiciones ideales de febrero y marzo permitieron la producción de vinos de altísima calidad.

COSECHA ACTUAL:
2022

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca Ambrosia 10, 17, 18
Los monjes 1, 2, 13, 14, 17

RENDIMIENTO:
8.000 kg/ha
3.2 ton/acre

SUELOS:
Pura piedra caliza sobre
grava cuaternaria y arena

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero
inoxidable

CRianza:
15 meses en barricas
nuevas y usadas de roble
francés y 9 meses en
botella

Alcohol: 14.1
PH 3.6
Acidez total: 5.96
Azúcar 2.7

Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM

