

VIÑA ÚNICA — MALBEC

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 añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y calidad en las uvas. Es un año que se caracterizó también por los bajos rendimientos 25% promedio, consecuencia de una helada ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez. Los vinos de este año muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

COSECHA ACTUAL:
2023

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