

SOLOCONTIGO WINES

NEELANDS

CORTE CHACAYES

**BLEND
2021**



Corte Los Chacayes Blend 2021 es nuestro humilde homenaje a este lugar donde año a año vemos crecer nuestras vides, al pie de la majestuosa cordillera de los Andes.

Una tierra bendecida que nos regala condiciones inmejorables para elaborar grandes vinos. Es un blend que expresa nuestra mejor manera de interpretar la identidad de Los Chacayes, en una partida limitada de 1500 botellas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 60% Malbec, 40% Cabernet Franc

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 60 qq/ha.

VINIFICACIÓN: Fermentación en cubas de roble de 6.000 litros por 20 días.

CRIANZA: En barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 18 meses, luego 6 meses en tanques de acero inoxidable.

ALCOHOL: 14,50% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: Violáceo intenso a la vista, aromas florales como violetas y lavanda, a hierbas de montaña (tomillo, jarilla), frutas rojas ácidas y especias (canela, pimenton) acompañadas a notas de crianza como vainilla, tabaco y humo. En boca es enérgico y profundo, con diferentes capas que muestran su complejidad en aromas y sabores. Un vino complejo y diverso, de gran capacidad de guarda y de elegante y largo final.

SOLOCONTIGO WINES

NEELANDS

ROWS SELECTION

MALBEC
2022



Rows Selection (Selección de Hileras) es un vino de lugar.

No nos referimos únicamente a la región de los Chacayes, ni a una parcela en particular de nuestra finca. Hablamos de tan solo 17 hileras con 1.360 plantas de Malbec que rodean nuestra casa y que hemos microvinificado para entender su particular comportamiento. Ellas nos cuentan un mensaje diferente y es lo que queremos contar con esta partida limitada de 1.500 botellas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 100% Malbec

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 6.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de varios usos durante 20 días, 10% de racimo entero, hundimiento manual de sombrero homogeneizando de 4 a 6 veces diarias la masa con el mosto en fermentación.

CRIANZA: En barrica de roble francés durante 15 meses, luego se fracciona desde barricas sin filtrado previo.

ALCOHOL: 14,50% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: A la vista es violáceo intenso, en aromas encontramos frutos del bosque (arandanos y cassis, frambuesas) acompañados de notas florales (lavanda y lilas) y hierbas de montaña (tomillo, jarilla, romero, mentol) sumado a las notas de crianza como el café, tabaco y vainilla. En boca tenemos una enérgica y amplia entrada que da lugar a sensaciones minerales y crean un largo y persistente final.

SOLOCONTIGO WINES

NEELANDS

ROWS SELECTION

**CABERNET FRANC
2022**



**Rows Selection (Selección de Hileras)
es un vino de lugar.**

Desde el momento de la poda proyectamos estas vides para poder obtener un vino con volumen y estructura tales que expresen la identidad del terroir y la adaptación de la variedad a éste. Un vino que nos muestre claramente el excelente potencial y características únicas que ha desarrollado esta variedad a lo largo del tiempo en este lugar. Tan solo 18 hileras seleccionadas especialmente con el fin de lograr, luego de un cuidadoso proceso de elaboración, un gran Cabernet Franc de Los Chacayes.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 85% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 6.500 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de varios usos durante 25 días. Utilización del 10% de racimo entero.

Hundimiento manual de sombrero homogeneizando de 4 a 6 veces diarias la masa con el mosto en fermentación. Maceración Post fermentativa de 7 días.

CRIANZA: En barrica de roble francés durante 24 meses, luego se fracciona desde barricas sin filtrado previo.

ALCOHOL: 13,50% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: A la vista se presenta rojo intenso. Su nariz presenta aromas a hierbas y especias frescas acompañadas de frutos rojos ácidos y aromas típicos de su crianza como la vainilla y la moca. En boca es dominado por una refrescante acidez y largo paso que lo hacen un vino vivaz que invita a tomar tras cada sorbo?.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM

SOLOCONTIGO WINES

NEELANDS

ROWS SELECTION

GARNACHA
2022



Rows Selection (Selección de Hileras) es un vino de lugar.

Elaborado a partir de una selección de 35 filas que contienen 1250 plantas obtenidas por selección masal de nuestros viñedos, con la cual identificamos los ejemplares más distintivos. Como resultado y luego de un cuidadoso proceso de elaboración de esas uvas, este vino nos muestra además de su complejidad, la excelente adaptación de la variedad Garnacha al terroir de Los Chacayes.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes,
Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 95% Garnacha, 5% Monastrell

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 7.500 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de varios usos durante 20 días, 30% de racimo entero, hundimiento manual de sombrero homogeneizando de 4 a 6 veces diarias la masa con el mosto en fermentación.

CRIANZA: En barrica de roble francés durante 12 meses, luego se fracciona desde barricas sin filtrado previo.

ALCOHOL: 13,2% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: De rojo intenso, aromas donde se destacan las frutas rojas (frambuesas, fresas higos y confitura de cerezas) especias (pimienta blanca, clavo de olor) y también notas a pólvora y ahumados. En boca presenta distintas capas y texturas, de buena intensidad en el paladar y largo final en boca.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM

SOLOCONTIGO WINES

NEELANDS

ROWS SELECTION

MONASTRELL
2022



Rows Selection (Selección de Hileras) es un vino de lugar.

Este vino nace a partir de 790 vides, plantadas a la vera de un brazo seco del Arroyo Grande que atraviesa nuestra propiedad. Este pequeño viñedo conducido en sistema "cabeza" (sin estructuras), permite que las vides crezcan y se expresen natural y libremente. De esta manera y luego de un cuidadoso proceso de elaboración, obtenemos este Monastrell diferente, que nos muestra el carácter único que adopta esta variedad en Los Chacayes.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes,
Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 90% Monastrell, 10% Malbec

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 7000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de varios usos durante 18 días, 15% de racimo entero, hundimiento manual de sombrero homogeneizando de 4 a 6 veces diarias la masa con el mosto en fermentación.

CRIANZA: En barrica de roble francés durante 12 meses, luego se fracciona desde barricas sin filtrado previo.

ALCOHOL: 14,40% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: De color rojo granate brillante, aromas balsámicos como a eucalipto y mentol, acompañados de especias como pimienta blanca y un dejo a frutas rojas ácidas. El paso por barricas de varios usos aporta notas a vainilla, humo y tabaco. En boca se presenta con una acidez vibrante y taninos finos. Largo y equilibrado final lo hacen complejo y elegante.