

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



CHARDONNAY SEMILLÓN 2022

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 85% Chardonnay, 15% Semillón

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 7.500 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Luego de una maceración en frío con pieles durante 72 horas, ambas uvas co-fermentan en tanques de acero inoxidable, con levaduras indígenas por 18 días.

CRIANZA: En tanques de acero inoxidable durante 6 meses. Sin contacto con madera.

ALCOHOL: 12% v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: A la vista presenta color amarillo con tonalidades verdes. En nariz encontramos frutas blancas de carozo, ananá y notas a hierbas. En boca es persistente, de buen volumen y de acidez media a alta que lo hacen un vino fresco y de final persistente.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



MALBEC
MERLOT
2022

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 60% Malbec, 40% Merlot

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 9.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Ambas uvas co-fermentan en tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas durante 14 días. Utilización de un 30% de la uva Malbec con racimo entero.

Crianza: En tanques de acero inoxidable durante 6 meses. Sin contacto con madera.

ALCOHOL: 13,80 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: De color violáceo oscuro a la vista, presenta aromas a frutos rojos y negros, flores (lavanda) y un dejo herbal-especiado (hoja de tomate, pimienta blanca). Posee gran intensidad en el medio de boca, lo que lo hace un vino tinto complejo y fresco que perdura en el paladar.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC 2022

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

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

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 80% Cabernet Sauvignon - 20% Cabernet Franc

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 9.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Cofermentación de ambas en tanque de acero inoxidable con levaduras indígenas durante 14 días. El 20% del Cabernet franc se coloca sin descobajar en tanque.

CRIANZA: En tanques de acero inoxidable durante 6 meses.

Sin contacto con madera.

ALCOHOL: 14,30 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: A la vista presenta un color rojo intenso, con destellos rubí. Entre sus aromas se destacan las especias, frutos rojos y negros, membrillos y un dejo herbáceo que acompaña sutilmente. En boca tiene un refrescante e intenso final, que nos invita a continuar bebiendo.