

Vinos tintos

Malbec

- Origen:** Francia. A mediados del siglo XIX Michel Pouget lo introduce en la República Argentina donde la cepa expresa su mayor potencial sabor.
- Características:** Color oscuro, con abundantes taninos y un marcado perfil frutado.
- Aromas y Sabores:** A la nariz es floral o frutal. En la boca sabor a mermelada de ciruelas, guindas y chocolate.
- Color:** Rojo rubí intenso con matices violáceos o azulados.
- Maridaje:** Carnes rojas, pastas y algunos quesos duros.

Temperatura de servicio
Joven: 16° a 18°
Reserva: 18° a 20°

Cabernet Sauvignon

- Origen:** Francia. Nace del cruzamiento entre las cepas Cabernet Franc y Sauvignon Blanc.
- Características:** Es un Vino con buen cuerpo, muchos taninos y una apreciable acidez que permite elaborar excelentes vinos de crianza.
- Aromas y Sabores:** En climas fríos este varietal tiende a producir vinos con notas a grosellas, cerezas, ciruelas, que se acentúan con la guarda. En la boca sabor a pino, cedro, grafito, chocolate negro.
- Color:** rojo oscuro intenso.
- Maridaje:** Carnes a la parrilla, guisos o empanadas.

Temperatura de servicio
Joven: 16° a 18°
Reserva: 18° a 20°.

Merlot

- Origen:** Francia.
- Características:** Es tan vigoroso como el Cabernet Sauvignon, pero se expresa de manera más elegante y sutil. Posee menos taninos, es más amable, cremoso y de madurez temprana.
- Aromas y Sabores:** Se puede olfatear grosellas, moras, frutos rojos, guindas, cuero. En la boca se perciben ciruelas, pasas de uva, menta y miel.
- Color:** Rojo rubí intenso con matices bordó.
- Maridaje:** Pastas, pollo, risotto, quesos suaves y acompaña muy bien como postre el dulce de membrillos.

Temperatura de servicio:
16° a 18°



Vinos blancos

Chardonnay

- Origen:** Francia. Se cultiva en nuestro valle con excelentes resultados.
- Características:** Es la "Reina de blancas". Esta uva nos da un vino neutral, dulce y de noble persistencia. Se utiliza para elaborar vinos espumantes.
- Aromas y Sabores:** Su aroma agradable nos remite a frutas frescas, manzanas verdes, duraznos y cítricos. Es largo en la boca con amplia gama de sabores como melón, manzanas, peras, cítricos, miel.
- Color:** amarillo pálido con reflejos verdosos.
- Maridaje:** Ostras, langostas o calamares. Carnes blancas como pollo o conejo.

Temperatura de servicio
Joven: 8° a 10°
Reserva: 12°

Semillón

- Origen:** Francia.
- Características:** Es una uva con la que se puede elaborar distintos vinos de color secos, o dulces, brandy o jerez. En el Valle de Uco se lo utiliza como base para elaborar espumantes.
- Aromas y Sabores:** Los principales aromas son a miel, frutas de carozo y cítricos. En cuanto al sabor es un vino equilibrado que recuerda al damasco, manzana verde, crema, miel y tostadas.
- Color:** amarillo verdoso con reflejos dorados.
- Maridaje:** Pescados, aves, pastas con hongos y espinacas, postres.

Temperatura de servicio
10° a 12°.

Sauvignon Blanc

- Origen:** Francia.
- Características:** Es una cepa que produce vinos muy aromáticos y de buena acidez, refrescantes y secos.
- Aromas y Sabores:** Sus aromas rememoran pasto recién cortado, miel, biscocho, ananá. En cuanto al sabor, por su gran acidez y cantidad de ácidos se paladea pomelo rosado, pasto y hasta sabor ahumado.
- Maridaje:** Mariscos, pescados, comida picante y pastas con frutos de mar.

Temperatura de servicio
8° a 10°

Proceso de elaboración de vino tinto

1.

COSECHA vendimia

Recolección de uvas tintas en el momento óptimo de maduración. Puede ser manual o mecánica.



2.

DESPALILLADO ESTRUJADO

La uva llega a la bodega. Se retiran los tallos (raspones) y se rompen suavemente las uvas para liberar el jugo (mosto).



3.

MACERACIÓN FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

El mosto fermenta junto con los hollejos (pieles) y semillas. Esto da el color, aromas y taninos característicos del vino tinto. Dura entre 5 y 15 días a temperatura controlada.



4.

PRENSADO

Una vez finalizada la fermentación, se prensa para extraer el vino restante de los sólidos.

Vino Blanco

Fermenta, buscando frescura y aromas frutales como melón, manzanas, peras, cítricos, miel.



5.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Conversion del ácido málico en ácido láctico, suavizando el vino.



6.

CRIANZA Opcional

El vino puede envejecer en barricas de roble, lo que le brinda características extras en su aroma y sabor. Otro tipo de recipiente puede ser frude, tonel, huevos de hormigón o ánforas.



7.

CLARIFICACIÓN FILTRACIÓN

Se eliminan impurezas y sedimentos.



8.

EMBOTELLADO

El vino se embotella y, a veces, se deja reposar antes de su venta.

Vino tinto

Fermenta con pieles, lo que le da color y estructura.



Enoturismo

Todo lo que tenés que saber sobre el mundo del vino para disfrutar de las mejores experiencias en el corazón del Valle de Uco.



Varietales de vino

Bodegas de la zona

Proceso de elaboración del vino



Calidad Turística Argentina



TUNU YAN