Valdencanto Colina Tinto



Blend tinto de campo del Valle del Pedernal, con predominio de Syrah y una proporción menor de Malbec. Ambas variedades se cosechan y cofermentan juntas, dando origen a un vino de estructura, textura, fruta y buena persistencia.

Nace en suelos pedregosos de clima desértico, marcados por el antiguo origen marino de la Precordillera de San Juan.

DATOS DEL VINO

ORIGEN Y COMPOSICIÓN

Región: Valle del Pedernal, San Juan, Argentina

Variedades: 80–90% Syrah y 10–20% Malbec; proporción variable según añada

Geología: Precordillera de San Juan; antiguo fondo marino de 500 millones de años

Suelo: Origen aluvional precordillerano; roca madre, arcilla calcárea y cuarzo

Biodiversidad: Más de 60 especies autóctonas

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vinificación: Blend de campo; cosecha conjunta y cofermentación

Crianza: 10 a 12 meses en barricas de Borgoña de 300 litros

Botella: 18 meses antes de salir a la venta

ESTRUCTURA Y PRODUCCIÓN

Concentración: 2 plantas por botella; 16 hl/ha

Alcohol: 14,5% vol

Producción: 450 botellas

Perfil: Estructura, textura, fruta y buena persistencia