

FICHA TÉCNICA / VALDENCANTO

Valdencanto
De Río · Malbec

Desde el Valle del Pedernal, un vino que busca verticalidad, tensión y finura. La presencia de suelos calcáreos da lugar a una expresión elegante, con volumen y una marcada tensión en boca.

Un corte de Malbec y Syrah, criado durante 12 meses en barricas de Borgoña. Un vino de carácter y profundidad, con potencial de guarda de hasta 10 años.

DATOS DEL VINO

REGIÓN

Valle del Pedernal, San Juan, Argentina

COMPOSICIÓN

95% Malbec · 5% Syrah

GEOLOGÍA

Depósitos coluviales de la Precordillera de San Juan; antiguo fondo marino de aproximadamente 500 millones de años

VIÑEDO

En el tramo final de la ladera de la montaña, hacia el río

SUELO

Roca madre, arcilla calcárea y arena; origen geológico aluvional precordillerano

RENDIMIENTO

31 hl/ha; aproximadamente una planta por botella

ALCOHOL

14,8% vol

CRIANZA

12 meses en barricas de Borgoña de 300 litros

PRODUCCIÓN

1.200 botellas

POTENCIAL DE GUARDA

10 años