

Valle de Uco, Mendoza

# Altar Uco

# ALTAR UCO

VINOS DE QUIETUD

## Edad Moderna Blanco

2023

Sauvignon 70%  
Chenin 30%

12% Vol

Selección de viñedos jóvenes en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Suelo aluvional con arena, granito, canto rodado y calcáreo. Altitud media de 1200 snm. Chenin de viñedo viejo en Tupunyan.

Vendimia manual. Fermentación y 7 meses de crianza en huevos de hormigón.

## Edad Moderna

### Cabernet/Malbec

2021 Cabernet  
2022 Malbec

Cabernet 3,5% Vol  
Malbec 14% Vol  
92/100 RP  
93/100 RP

Viñedo joven en Gualtallary. Suelo aluvional de arena, granito y canto rodado con predominio calcáreo.

Vendimia manual. Fermentación y 8 meses de crianza en depósitos de hormigón.

## Edad Antigua

### Blanco

2018

Chenin 50%  
Chardonnay 25%  
Sauvignon 25%

12% Vol

94/100 RP

Chenin de Tunuyán, viñedo de 80 años y suelo de arcilla y arena. Chard. de La Arboleda, Tupungato, viñedo joven de 15 años sobre suelo de arena y arcilla. S.Blanc de Albo Gualtallary, viñedo joven de 15 años sobre suelo aluvial y calcáreo. Altitud entre 1100 y 1300 m. Vendimia manual. Fermentación en huevo de cemento. 36 meses de crianza en fudre. 24 meses en botella.

## Edad Media

### Blanco

2020

Chardonnay 90%  
Sauvignon 10%

13% Vol

94/100 RP

Selección de parcelas en La Arboleda y Villa Seca. Suelos aluviales con mucha arcilla y gravas. Altura media de 1.300 metros snm. Viñedo joven entre 10 y 20 años.

Vendimia manual. Fermentación en huevos de cemento. 9 meses de crianza en barricas de roble usadas, donde se desarrolla un sutil velo de flor.

## Edad Media

### Tinto

2019

Malbec 80%  
Franc 10%  
Merlot 10%

14% Vol

94/100 RP

Selección de parcelas en Gualtallary. Suelos aluviales de arena, granito, carbonato cálcico y canto rodado. Altitud media de 1.300 msnm. Viñedo joven entre 10 y 20 años.

Vendimia manual. Fermentación y 12 meses de crianza en barricas de roble usadas. 12 meses en huevos de hormigón.

## Edad Antigua

### Tinto

2018

Malbec 65%  
Cabernet Franc 35%  
14% Vol

96/100 RP

Viñedos jóvenes de 15 años en Gualtallary a 1200 metros de altitud. Suelo aluvional con calcáreo, arcilla, canto rodado y arena

Vendimia manual. Fermentación en huevo de cemento. 36 meses de crianza en fudre. 24 meses en botella.