

ANDES
GROWERS

UNKU

Vinos con historia



¿Por qué UNKU?

! La palabra UNKU nos conecta automáticamente con Sudamérica - Argentina y con algo muy característico de la región pre-hispánica. Si lo trasladamos al mundo vitivinícola podríamos decir que son vinos con identidad, tradición, cultura, etc. Hechos con uvas que se riegan con aguas que provienen de la Cordillera de Los Andes, lugar donde los Incas vivían y utilizaban los UNKU para soportar las bajas temperaturas.

! “UNKU” es un homenaje a los primeros pobladores de América del Sur, inventores de los sistemas de irrigación por canales, que permitieron dar vida a desiertos y obtener frutos....

UNKU

El “UNKU” -poncho en Quechua- fue una prenda de gran importancia como símbolo de status social. Decorada con “Tocapus” e iconografías de animales y plantas, fue el abrigo y vestimenta usada por hombres, mujeres y niños en los Andes prehispánicos. Más valeroso que oro o plata, los textiles, tejidos complejos hecho a mano fueron el pináculo de tesoros Inca. El Unku era una prenda que representaba estatus y riqueza. Llevar unas de estas túnicas bellas era algo de sumo prestigio.



VARIETAL	50% MALBEC - 50% BONARDA
LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO	LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA (950 M.S.N.M.)
COSECHA	MANUAL EN RECIPIENTES DE 18 A 20 KGS.
VINIFICACIÓN	LA FERMENTACIÓN SE REALIZA EN TANQUES DE 50 HL - 70 HL A TEMPERATURAS CONTROLADAS DE 25°-27° CON LEVADURAS SELECCIONADAS. LUEGO DE UN PERÍODO DE MACERACIÓN DE 12-15 DÍAS, EL VINO REALIZA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA.
ANÁLISIS	ALCOHOL: 13.8 % - PH: 3,75 ACIDEZ TOTAL: 4.80 G/L - AZÚCAR: 2,08 G/L
CONSERVACIÓN	EL 50% DEL VINO SE CRÍA EN CONTACTO CON ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO POR 6 MESES. LUEGO SE ARMA UN BLEND CON EL OTRO 50% DEL VINO CON PURA FRUTA.
WINEMAKER	JOSÉ DI MARCO
TASTING NOTES	A LA VISTA EXHIBE COLOR ROJO CON Matices violáceos. EN NARIZ PRESENTA UNA INTENSA EXPRESIÓN A FRUTOS ROJOS COMO LA FRAMBUESA Y A MORA CON SUTILES NOTAS A COCO. EN BOCA SE PRESENTA CON UNA ENTRADA DULCE Y AMABLE A RAIZ DE SUS TANINOS MADUROS Y BUEN EQUILIBRIO. SU BUENA ACIDEZ APORTAN FRESCURA A UN FINAL DE BOCA DE BUENA PERSISTENCIA.



UNKU

Varietal Selection

El "UNKU"-poncho en Quechua-fue una prenda de gran importancia como símbolo de status social. Decorada con "Tocapus" e iconografías de animales y plantas, fue el abrigo y vestimenta usada por hombres, mujeres y niños en los Andes prehispánicos. Más valeroso que oro o plata, los textiles, tejidos complejos hecho a mano fueron el pináculo de tesoros Inca. El Unku era una prenda que representaba estatus y riqueza. Llevar unas de estas túnicas bellas era algo de sumo prestigio.



VARIETAL	100% TORRONTÉS
LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO	LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA (950 M.S.N.M.)
COSECHA	MANUAL EN RECIPIENTES DE 18 A 20 KGS.
FERMENTACIÓN	EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS AUTÓCTONAS SELECCIONADAS DEL VIÑEDO. TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA ENTRE 15-16°C. TIEMPO DE FERMENTACIÓN 10 A 15
ANÁLISIS	ÁLCOOL: 13.5 % - PH: 3,75 ACIDEZ TOTAL: 4.80 G/L - AZÚCAR: 2,08 G/L
COSERVACIÓN	EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
WINEMAKER	JOSÉ DI MARCO
TASTING NOTES	COLOR VERDE CON REFLEJOS DORADOS. PREDOMINAN LOS AROMAS FLORALES DE ROSAS, MAGNOLIAS, CON Matices DE PIEL DE NARANJA. EN BOCA ES REFRESCANTE, PERO CON CUERPO Y AROMAS MÁS ABIERTOS AL PALADAR. UN VINO NOBLE Y ELEGANTE.



UNKU

Barrel Reserve

El "UNKU" -poncho- en Quechua- fue una prenda de gran importancia como símbolo de status social. Decorada con "Tocapus" e iconografías de animales y plantas, fue el abrigo y vestimenta usada por hombres, mujeres y niños en los Andes prehispánicos. Más valeroso que oro o plata, los textiles, tejidos complejos hecho a mano fueron el pináculo de tesoros Inca. El Unku era una prenda que representaba estatus y riqueza. Llevar unas de estas túnicas bellas era algo de sumo prestigio.

VARIETAL	100% MALBEC
LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO	TUPUNGATO, VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA
COSECHA	MANUAL EN RECIPIENTES DE 18 A 20 KGS.
FERMENTACIÓN	EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS AUTÓCTONAS DEL VIÑEDO. TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 24-28°C. TIEMPO DE FERMENTACIÓN - MACERACIÓN DE 8 A 14 DÍAS. DE 2 A 3 ASCENSORES POR DÍA CON ASCENSOR AUTOMÁTICO Y DOSIFICACIÓN DE OXÍGENO CONTROLADA.
ANÁLISIS	ÁLCOHOL: 14,2 % - PH: 3,75 ACIDEZ TOTAL: 4,80 G/L - AZÚCAR: 2,08 G/L
CONSERVACIÓN	EL 80% DEL VINO SE CONSERVA UNA MEDIA DE 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
WINEMAKER	JOSÉ DI MARCO
TASTING NOTES	ESTE VINO TIENE UN COLOR ROJO BRILLANTE Y PROFUNDO. NOTAS OLFATIVAS DE ESPECIAS Y PIMIENTOS, CON UNA NOTA DE EUCALIPTO ACOMPAÑADA DE AROMAS DE VAINILLA Y TABACO ENTREGADOS DURANTE SU CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE. EN BOCA SE PRESENTA CON GRAN PRESENCIA, CUERPO DE MARCADA VERTICALIDAD Y UN FINAL MEDIO Y DELICADO.



UNKU

GRAN RESERVA

El "UNKU"-poncho en Quechua- fue una prenda de gran importancia como símbolo de status social. Decorada con "Tocapus" e iconografías de animales y plantas, fue el abrigo y vestimenta usada por hombres, mujeres y niños en los Andes prehispánicos. Más valeroso que oro o plata, los textiles, tejidos complejos hecho a mano fueron el pináculo de tesoros Inca. El Unku era una prenda que representaba estatus y riqueza. Llevar unas de estas túnicas bellas era algo de sumo prestigio.



VARIETAL	100% MALBEC
LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO	UBICADO EN VISTA FLORES, TUNUYÁN, VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA. VIÑEDO DE 34 HECTÁREAS EN ESPALDERA PLANTADO EN 2007. PRODUCCIÓN MEDIA DE 9.500 KG POR HECTÁREA CON RIEGO POR GOTEO PRESURIZADO.
COSECHA	MANUAL EN RECIPIENTES DE 18 A 20 KGS.
FERMENTACIÓN	EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE CON LEVADURAS AUTÓCTONAS DEL VIÑEDO. TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 24-28°C. TIEMPO DE FERMENTACIÓN - MACERACIÓN DE 8 A 14 DÍAS. DE 2 A 3 ASCENSORES POR DÍA CON ASCENSOR AUTOMÁTICO Y DOSIFICACIÓN DE OXÍGENO CONTROLADA.
ANÁLISIS	ÁLCOHOL: 14,2 % - PH: 3,75 ACIDEZ TOTAL: 4,80 G/L - AZÚCAR: 2,08 G/L
COSERVACIÓN	12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE 70% FRANCÉS Y 30% AMERICANO.
WINEMAKER	JOSÉ DI MARCO
TASTING NOTES	TIENE UN PERFIL ELEGANTE Y DEFINIDO, COLOR MORADO INTENSO. SUS AROMAS A FRUTOS ROJOS MADUROS, CIRUELAS Y MORAS SE COMBINAN CON LAS DELICADAS NOTAS DE VAINILLA DE SU PASO POR BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. EN BOCA ES ARMÓNICO, INTENSO, POTENTE Y CON UN FINAL PROLONGADO.



EXPORTACIONES



MIAMI - PERÚ - PARAGUAY