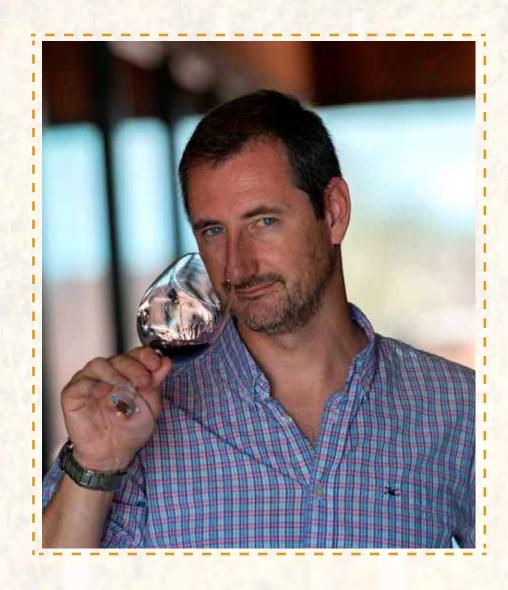






MALBEC VALLE DE UCO	
COSECHA	2016.
VARIETALES	100% Malbec Apelación: Chacayes, Tunuyán 1,100m Vista Flores, Tunuyán 1,000m El Peral, Tupungato 1,250m.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 12.7%, Temperatura de servicio 14-16 °C, Potencial de guarda 8 años
CRIANZA	La elaboración es muy tradicional, sin la extracción excesiva obteniendo un cuerpo medio-alto con alta complejidad aromática y mucha frescura en boca. Se añeja 12 meses en barricas de roble francés de 2do, y 3er uso. Luego se dejan otros 12 meses en botella para el equilibrio natural y redondez que caracteriza la elegancia.
NOTA DE CATA	Presenta fruta fresca y vivaz, notas florales con una textura de taninos elegantes. Estos se desarrollan por la gran exposición solo de la zona montañosa situada en Chacayes, Valle de Uco.





## Cristian Moor

(ENOLOGO DE LA BODEGA)

66

CON MÁS DE 16 AÑOS EN LA INDUSTRIA, CRISTIAN MOOR APORTA UNA GRAN EXPERIENCIA EN SU ROL DE ENÓLOGO PRINCIPAL DE CORAZÓN DEL SOL. CRISTIAN TRABAJO EN PEQUEÑAS Y GRANDES BODEGAS, Y CONTINÚA CON SU EMPRENDIMIENTO FAMILIAR JUNTO A SU ESPOSA, LA BODEGA GARAGE MOOR BARRIO WINES Y SU PROGRAMA DE RADIO "MATICES DE VINO".

4TO PUESTO: EN VINOS DE CORTE "MASTER BLENDERS 2019"













