



# ANCESTRAL

**El origen de nuestros viñedos se remonta a Nuestra línea de vinos Ancestral ha sido creada con el fin de expresar el suelo de nuestros viñedos en Vista Flores, ubicado en Valle de Uco a través de la conjugación del terroir y clyvers que logran una perfecta manifestación de lo que significa el trabajo arduo de nuestros enólogos desde el lugar de origen de la uva teniendo en cuenta lo significativo e importante que es darle un lugar a cada uno de los partícipes de este gran proyecto.**



100% Malbec.



Se trata de Finca Los Altepes - Los Arboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Un viñedo que crece en un suelo franco arenoso a 1250 metros de altura con el formato de espaldero alto, siendo el viñedo de tipo convencional.



El proceso de elaboración de este vino comienza con la selección de una parcela de aproximadamente 500 m<sup>2</sup> dentro del mismo viñedo. De allí se obtienen las uvas y se desgrana grano por grano dentro de vasijas (Clyvers). A partir de allí tiene lugar la fermentación de alcohol de 10 a 15 días a 22° de temperatura. A continuación, se produce la fermentación maloláctica siempre en los mismos recipientes. Terminado este proceso se trasiega separando las borras gruesas. Una vez estabilizado, el vino terminado queda en los clyvers hasta el próximo año. El tiempo de conservación en estos clyvers es de aproximadamente 12 meses, transcurrido ese tiempo se procede a embotellarlo. Se calculan más de 10 años de potencial de guarda.



Nuestro vino Lorca Ancestral Malbec presenta un color rubí con tonalidades violáceas. En nariz encontramos aromas frescos y un tanto lácticos como cereza madura, membrillo fresco, avellanas, salsa de frutos negros y cuero. En boca es un vino con buena presencia de taninos que devela características típicas del terroir, de estructura redonda, equilibrado y con buen final en boca.



Este vino es perfecto para acompañar con estofado de ternera, salisbury steak o bondiola de cerdo.



Se recomienda tomar entre 14° y 18°.