



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.



35% Cabernet Franc, 35% Syrah y 30% Petit Verdot



Finca Los Altepes: Los Árboles, Tunuyan, 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. Finca Los Inicios, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Viñedo a 1050 metros de altura, espalderos de alta densidad.



El proceso de elaboración de este vino comienza con la selección de una parcela de aproximadamente 500 m² dentro del mismo viñedo. De allí se obtienen las uvas y se desgrana grano por grano dentro de las vasijas (Clyvers). A partir de allí tiene lugar la fermentación alcohólica 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. Al momento de preparar el blend, se estudia cuál es la mejor combinación. 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 Blend presenta un color rubí con tonalidades granate, brillante y límpido a la vista. Nuestro blend expresa una exaltación de aromas como aceitunas negras, cerezas maduras, trufas negras, tabaco, cacao amargo y pimienta verde. En boca se presenta herbáceo, frutado algo vegetal y con taninos equilibrados, los aromas propios de las variedades armonizan con la estructura lograda en boca.



Nuestro vino es perfecto para maridar con magret de pato, cordero al vino con salsa de hongos y castañas o entraña al vino tinto.



Se recomienda tomar entre 14° y 18°.