

Tucumen



TUCUMEN MALBEC

Tucumen es la fusión de dos tierras amadas por la familia Budeguer: Tucumán, que los recibió a principios del siglo XX para echar sus primeras raíces en Argentina; y Mendoza, donde hoy crean excepcionales vinos de terroir. Intensos colores, perfumados aromas y sabores únicos se expresan en estos varietales increíbles y diferentes dedicados a quienes aman el disfrute de la búsqueda y la emoción del descubrimiento.



UVAS

100% Malbec.



NOTA DE CATA

Color rojo con destellos violeta. De gran intensidad aromática, presenta notas de frutos rojos como cerezas, grosellas y ciruelas. Cuerpo medio con taninos redondos y elegantes. Su final es jugoso, sedoso y persistente.



TIEMPO EN MADERA

6 meses en contacto con madera de roble francés.



VIÑEDOS

Parcelas seleccionadas de Maipú, Mendoza, Argentina.



SUELOS

Son suelos basados en perfiles arcillosos aluvionales con buena capacidad de drenaje, factor físico que contribuye al desarrollo de las vides generando un crecimiento natural y controlado de las mismas.



POTENCIAL DE GUARDA

6 años.



FERMENTACION

Tradicional en piletas de hormigón a temperaturas entre los 24 - 26°C para preservar los precursores aromáticos.

