



PERLITA BY DIAMANDES 2010

Perlita by DiamAndes est un assemblage original de deux superbes cépages: le Malbec et la Syrah. La typicité du Malbec argentin combiné à l'onctuosité de la Syrah en fait un vin très agréable, ample et riche. La bouche développe de beaux fruits murs et des tannins très doux, mais intenses. Soyeux et velouté, il termine avec une belle finale. Perlita by DiamAndes s'accordera remarquablement avec les charcuteries et les viandes grillées, blanches ou rouges.

2010 Les bonnes conditions météorologique des 2010, dans notre zone de la Vallée de Uco, ont permis d'offrir aux vins un parfait équilibre entre acidité et sucre.
Avec des températures se situant dans la moyenne base de ces dix dernières années, le cycle végétal a été plutôt long, avec des passages nuageux en février et mars. Grâce aux belles journées ensoleillées d'avril et à notre travail de précision à la vigne, nous avons pu atteindre de parfaites maturités en rouge, avec de beaux équilibres : belle concentration en bouche, accompagnées de tannins soyeux et murs. Après une attaque présente, les vins développent avec volume et du croquant un beau fruité, une texture soyeuse et ronde, dans une structure d'ensemble ample et harmonieuse.



DATES DE VENDANGES 2010

Malbec: 2 au 29 avril

Autres cépages rouges: 19 mars au 30 avril

ASSEMBLAGE

Perlita by DiamAndes 2010

80% Malbec, 20% Syrah

FICHE TECHNIQUE

Surface: 130 hectares

Terroir: Sablo-argileux avec de nombreux galets. Dans la Valle de Uco, au pied des Andes, à 1100 m d'altitude.

Cépages Rouge: 66% Malbec - 17% Cabernet Sauvignon - 7% Merlot - 7% Syrah - 3% Petit Verdot

Densité de plantation: 5 500 pieds ha

Conduite de la vigne: Taille en Guyot double. Palissage vertical, vendanges vertes, effeuillage manuel.

Vendanges: Manuelles en petites caquettes de 10 kg, refroidissement en chambre froide, double tri manuel avec tables vibrantes. Pas de foulage.

Vinification: Concept gravitaire global (de la vendange à la bouteille). 64 petites cuves inox thermo-régulées isolées à double paroi. Unique en Amérique du Sud !

Capacité de cuverie de 900 000 litres.

Élevage: 8 mois en fûts de chêne français

Chai de 2850 barriques.

Production: 45 000 bouteilles

Température de service: entre 15 et 17 degrés.

Œnologue et Directeur général exécutif: Silvio Alberto

Œnologue conseil: Michel Rolland

COMMUNIQUÉS DE PRESSE

International Wine & Spirit Competition (IWSC) - November 2011: *Bronze medal*