



# ONOFRI

WINES

## ALMA GEMELA GARNACHA 2019

**COMPOSICIÓN:** 100% Garnacha

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO**

**I.G. LOS CHACAYES**

Los Chacayes es una zona vitivinícola ubicada a 80 km al sur de Mendoza, una zona arriba del pueblo de Vista Flores, departamento de Tunuyán en el Valle de Uco.

**Clima:** Su clima es templado, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. Debido a la altura de la región, la amplitud térmica entre día y noche es muy marcada llegando a 20° C. Precipitaciones en verano: 250/350mm.

**Altura:** Entre 1.100 y 1.200 metros de altura.

**Suelo:** Esta región esta atravesada por algunos arroyos secos que bajan de la cordillera dibujando sus suelos compuestos de gravas aluviales. Son pedregosos, los cantos rodados aparecen mezclados con arena gruesa y algo de limo, siendo de escasa fertilidad. A causa de su composición física y mecánica son suelos muy permeables, sin problemas de drenaje ni salinidad.

**Conducción:** Espaldero de 10 años plantado con pie americano con riego por goteo.

La heterogeneidad y pobreza del suelo, así como la altura, la ubicación relativamente austral y la escasez de precipitaciones, todos estos factores aplican sobre la vid un leve estrés al cual ella responde concentrando todas sus reservas en bayas negras, ricas en polifenoles, acidez y azúcar.

### DATOS TECNICOS

**ALCOHOL:** 13.3%

**PH:** 3.65

**ACIDEZ:** 6.1 GR/LT

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.8G/LT

### VINIFICACION

**COSECHA:** Cosecha manual en cajas -  
Marzo 2019

**FERMENTACION:** Fermentación alcohólica  
en tanque de acero inoxidable.  
Fermentación maloláctica en bodega.

**CRIANZA:** 10 meses en barricas de 2do, 3er  
y 4to uso.

**EMBOTELLADO:** Enero 2020

**PRODUCCION:** 1200 botellas

**ENOLOGO CONSULTOR:** Pablo Martorell

### NOTAS DE DEGUSTACION

De color rojo granate concentrado, esta garnacha joven, propone identidad de Valle de Uco gracias a su fruta roja fresca, notas especiadas y florales que lo hacen complejo y atractivo. Cuerpo medio y bien amalgamado entre tanino, acidez y final elegante.

**RECONOCIMIENTOS:** 94 JAMES SUCKLING

---