



iratoxo

VINOS ARTESANALES
DEL VALLE DE UCO

*Brindando magia
en cada copa*



VALLE DE UCO · TUPUNGATO · MENDOZA

► FICHA TÉCNICA

► Reseña

IRATXO en sus tres versiones, se ha logrado con uvas prolijamente recolectadas de viñedos Malbec y Bonarda, cultivados en “Finca La Tita” propiedad de la familia Mendoza.

► Localización del viñedo

En el VALLE DE UCO, distrito Cordón del Plata, calle Pública N° 3 - Campo Vidal - departamento Tupungato, provincia de Mendoza. A 400 mts. de la Ruta Provincial N° 99 (Carril El Álamo) y a 6 km. de la Plaza Departamental de la Ciudad de Tupungato.

Coordenadas: Latitud S - 33.410533; Longitud O - 69.141367

► Tipo de terreno

El viñedo se encuentra cultivado en suelo Franco-Arenoso, con presencia de bastante arena, limo y arcilla; de elevada categoría agrícola por su textura relativamente suelta - propiciada por la arena- y fertilidad aportada por el limo.

► Tipo de clima

Posee una particular amplitud térmica en época estival, con días calurosos muy soleados y noches sensiblemente frescas por los cercanos 1.100 metros de altura sobre el nivel del mar en que se encuentran los cultivos, beneficiando el crecimiento de los frutos por la alta concentración de sus aromas. Se consideran vinos de altura todos aquellos provenientes de este tipo de terruño.

Altitud de la Plantación: 1060 mts. snm

► Sistema de conducción

El viñedo, plantado en el año 2010 mediante pie franco o directo (no injertado), se encuentra conducido por el denominado Sistema Espaldera Baja, podado en forma mixta (cargador y pitón), con labranza y riego tradicional. Obtenido su bajo rendimiento por planta, sumado a la pureza varietal, se logran uvas de excelente calidad.

► Cosecha

Se cosecha por lo general en la primera quincena de abril de cada año, en forma manual mediante recolección en cajas de 20 kg., de modo que no se rompan los granos en el recorrido de los 150 metros desde el viñedo a la bodega.

► Elaboración

Las uvas recolectadas en cajas son prolijamente seleccionadas y depuradas en forma manual de la presencia de restos de hojas, sobre una mesa de acero inoxidable destinada a ese fin, para recién pasarlas por el proceso de Despalillado. El grano de uva separado del escobajo es ingresado a tanques de acero inoxidable de fermentación. Una vez ingresada la uva se realiza una maceración en frío que consiste en dejar la uva entre 5 y 10 días a temperatura de 5° C., luego se procede a quitar el contacto con el equipo de frío, lográndose una temperatura que oscile los 13°C; para el posterior agregado de levaduras seleccionadas y sus respectivas correcciones obteniendo así una fermentación sana e íntegra.

► Guarda y paso por madera

El período o ciclo de Iratxo Malbec Premium en barricas de roble Americano de 225 litros de capacidad, depende del uso que, en el tiempo, se le asigne a cada barril, permitiendo con ello adquirir sabores y aromas distintivos. Otro tanto ocurre con Iratxo Malbec Reserva durante el corto período de guarda en tanques de acero inoxidable con el aporte de duelas de roble Americano.

► Fraccionamiento - Estiba

Fraccionado el vino en botellas, con el objetivo de mantener sus cualidades intactas, completar su crianza/redondeo y propiciar aún más el aumento de sus propiedades durante la estiba, las mismas deben permanecer en posición horizontal de manera que el vino se encuentre en contacto con el tapón, alejado del calor y la luz.

☎ 54 261 650-8127 ✉ /iratxomalbec
📧 info@iratxo.com.ar 🌐 www.iratxo.com.ar
📞 Enlace comercial en Buenos Aires:
54 9 11 2888-5450

iratxo

VINOS ARTESANALES
DEL VALLE DE UCO

► Notas de degustación

► IRATXO MALBEC RESERVA 2022

**VISTA:**

Color Rojo Rubí brillante con tonalidades violáceas.

**OLFATO:**

Presenta una intensidad aromática medio-alta, expresando aromas a frutos rojos frescos como cereza, ciruela propias de la variedad, con una delicada nota a vainilla aportada por su contacto con duelas de roble americano.

**GUSTO:**

En boca se sienten frutos rojos con una equilibrada acidez que le otorga frescura, con taninos suaves y amalgamados provenientes del roble americano que lo hace un vino complejo de larga persistencia en boca.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 14,5 %
Azúcar 1,86 g/l
Acidez Total 5,33 g/l
expresado en tartárico
Acidez Volátil 0,34 g/l
expresado en acético
Ph 3,7



► IRATXO MALBEC PREMIUM 2022

**VISTA:**

Color rojo intenso con destellos violáceos muy atractivos.

**OLFATO:**

Expresa una intensidad aromática alta; se aprecian notas a frutas negras y rojas como mora y cereza, también se hacen notar la vainilla y el chocolate por su paso en barricas de roble americano.



GUSTO: Al entrar en la boca se presenta dulce con excelente balance entre las frutas, taninos y vainilla haciéndolo un vino elegante, con final suave y aterciopelado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 14,5 %
Azúcar 1,86 g/l
Acidez Total 5,33 g/l
expresado en tartárico
Acidez Volátil 0,34 g/l
expresado en acético
Ph 3,7



► IRATXO MALBEC-BONARDA 2024 Cofermentado

**VISTA:**

Color rojo intenso, brillante, con reflejos violáceos.

**OLFATO:**

En nariz presenta aromas a frutos rojos frescos, como cereza, ciruela, acompañado de notas florales.

**GUSTO:**

En boca se presenta fresco y frutado, con taninos suaves y redondos/fácil de tomar. Es un vino joven, pensado para disfrutar en cualquier ocasión.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 12,8 %
Azúcar 2,34 g/l
Acidez Total 6,00 g/l
expresado en tartárico
Acidez Volátil 0,27 g/l
expresado en acético
Ph 3,4



14°-16°



En nuestras tres líneas se aconseja consumir a una temperatura de 14 a 16°C, para lograr armonía en sus expresiones sensoriales.

☎ 54 261 650-8127 ✉ /iratxomalbec
📧 info@iratxo.com.ar 🌐 www.iratxo.com.ar
📞 Enlace comercial en Buenos Aires:
54 9 11 2888-5450

iratxo

VINOS ARTESANALES
DEL VALLE DE UCO