

# OMEGA GRAN CORTE DE TINTAS

## 2020

### 32% TEMPRANILLO

El Cepillo, Valle De Uco  
33° 46' 02.95" S 69° 08' 58.65" W  
1073 m.s.n.m.

### 25% CABERNET SAUVIGNON

Los Cerrillos, Luján de Cuyo  
33° 15' 52.80" S 68° 57' 34.89" W  
1015 m.s.n.m.

### 15% CARMENERE

Los Chacayes, Valle de Uco  
33° 39' 09.13" S 69° 15' 55.35" W  
1170 m.s.n.m.

### 12% PETIT VERDOT

Agrelo, Luján de Cuyo  
33° 07' 13.56" S 68° 58' 09.42" W  
1046 m.s.n.m.

### 9% MERLOT

Las Compuertas, Luján de Cuyo  
33° 02' 38.44" S 68° 66' 15.29" W  
1020 m.s.n.m.

### 7% MALBEC

Gualtallary, Valle de Uco  
33° 22' 47.55" S 69° 14' 46.27" W  
1364 m.s.n.m.

ALCOHOL: 15,4% v/v

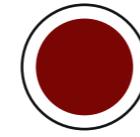
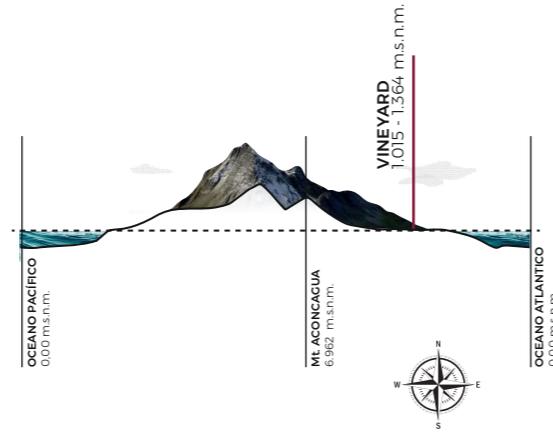
PH/ACIDEZ: 3,65 /6,21 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 2,42 g/l

COSECHA: MANUAL EN CAJAS DE 18KG /  
SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS /  
Inicio 12 de Marzo - Fin 09 de Abril

ROBLE: 24 meses en barricas de  
roble francés de 1er uso.

GUARDA POTENCIAL: 30 años



**COLOR**  
PÚRPURA  
RUBÍ



16/18°C



TEMPRANILLO



CABERNET  
SAUVIGNON



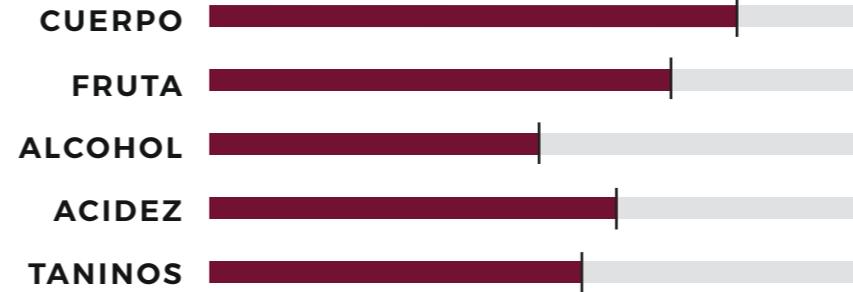
CARMENERE



PETIT  
VERDOT



MALBEC



## DESCRIPCIÓN

Es un vino de color púrpura rubí profundo. Muy potente, audaz e intenso con un perfil aromático súper complejo aparecen aromas a grosella negra, ciruela, frambuesa, higo, pimienta blanca, tomillo y humo. En boca es elegante y aterciopelado, se puede experimentar un equilibrio fruta-acidez perfectamente logrado, combinado armónicamente con taninos expresivos pero amables y dulces.

## AROMAS



GROSELLA  
NEGRA



CIRUELA



FRAMBUESA



HIGO



# OMEGA WHITE MALBEC

## MALBEC

GUALTALLRY, VALLE DE UCO  
MENDOZA, ARGENTINA

# 2023

COMPOSICIÓN: 100% MALBEC

ALCOHOL: 14,5% v/v

PH/ACIDEZ: 3,24/6,78 g/l

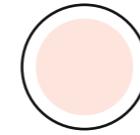
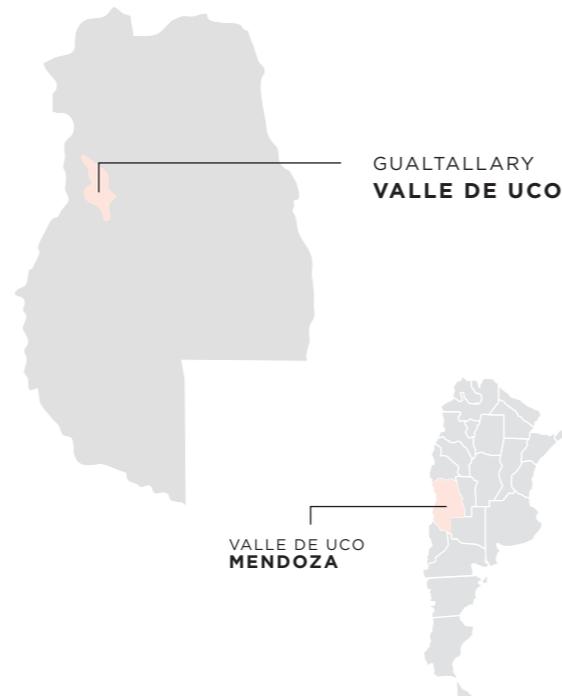
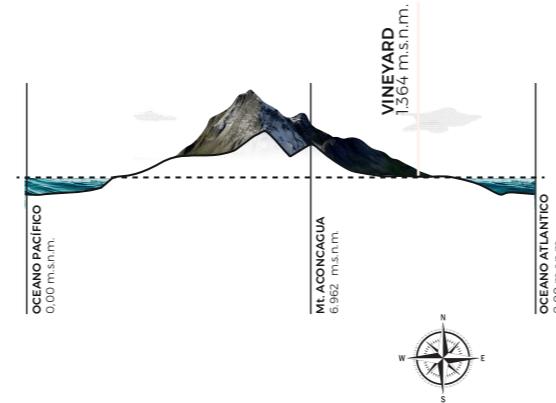
AZÚCAR RESIDUAL: 1,64 g/l

COSECHA: MANUAL EN CAJAS DE 18KG /  
SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS /  
MARTES 28 DE FEBRERO

GUARDA POTENCIAL: 15 AÑOS

## TERROIR

**Gualtallary:** Un rincón desértico y rocoso de Tupungato, en el lado oeste del Valle de Uco. Con tipo de suelo aluvial, arenoso y rocoso y temperaturas diurnales extremas. Esta combinación es ideal para conseguir vinos frescos, intensos y elegantes.



COLOR  
ROSA  
PÁLIDO



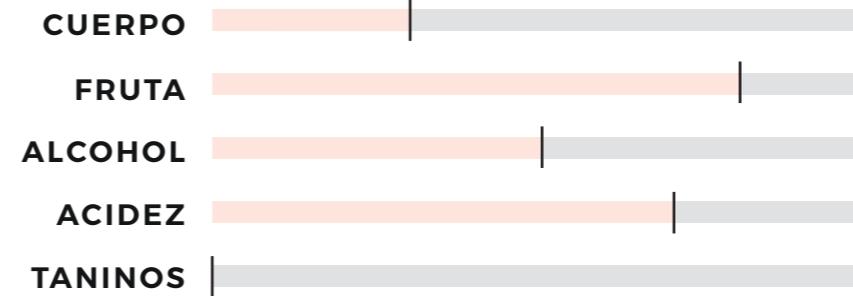
13°C



RACIMO



HOJA



## DESCRIPTION

Color muy claro casi cristalino con destellos rosa pálido muy sutiles. Aroma delicado a cerezas frescas, durazno y jazmín. En boca es fresco y vibrante.

## AROMAS



CEREZA



DURAZNO



JAZMIN

