

# ILUMINADO VINOS DE LA LUZ

MALBEC



VALLE DE UCO

1,100 m.s.n.m.  
Mendoza

**DENOMINACIÓN**  
I.G. Paraje Altamira

La filosofía que hermana todos nuestros Vinos de La Luz está vinculada a la altitud y la cercanía de los viñedos que los producen a la luz del sol. Cada vino es un varietal obtenido de viñedos históricos en las regiones vitícolas más destacadas: **Valle de Uco** (Mendoza), **Ribera del Duero** (Castilla y León), **Montalcino** (Toscana) y **Santa María Valley** (California).

## VIÑEDO

Paraje Altamira es el terroir más apasionante del Valle de Uco. En esta Indicación Geográfica (I.G.) es donde nuestras uvas encuentran la máxima expresión de calidad. Se caracteriza por su clima extremo, gran amplitud térmica, suelos pobres con diversidad de piedras de gran tamaño recubiertas de carbonato de calcio, arena y finos sedimentos fluviales.

## ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de racimos y granos. Fermentación alcohólica en cuba troncocónica de roble europeo. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 160 y 225 litros durante 12 meses y reposo de 12 meses más en botella.

## COSECHA

Vides de más de 25 años de edad cosechadas manualmente los primeros días de otoño.

## NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con intensos tintes violáceos. En nariz se perciben destacados frutos rojos y negros con sutiles notas minerales. Estos aromas se conjugan en boca con sabores a tabaco, vainilla y chocolate gracias a su crianza en barricas de roble francés. Es un vino de gran volumen y persistencia, complejo y vibrante y de acidez filosa que invita a beberlo ahora y durante muchos años.

<b>VARIEDAD</b>	100% Malbec
<b>ENÓLOGO</b>	Pablo Navarrete
<b>SISTEMA CONDUCCIÓN</b>	Espaldera alta con cordón pitoneado
<b>RENDIMIENTO</b>	2,500 kg. por hectárea
<b>PRODUCCIÓN</b>	3,500 botellas numeradas
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	20 años
<b>PREMIOS</b>	Mejor Vino Argentino Mejor Vino de Sudamérica Uno de los 50 mejores del mundo 97 pts. Decanter (Malbec 2015)



# ILUMINADO VINOS DE LA LUZ

## SANGIOVESE



SIENA  
420 m.s.n.m.  
Toscana

**DENOMINACIÓN**  
I.G.T. Montalcino

La filosofía que hermana todos nuestros Vinos de La Luz está vinculada a la altitud y la cercanía de los viñedos que los producen a la luz del sol. Cada vino es un varietal obtenido de viñedos históricos en las regiones vitícolas más destacadas: **Valle de Uco** (Mendoza), **Ribera del Duero** (Castilla y León), **Montalcino** (Toscana) y **Santa María Valley** (California).

### VIÑEDO

Este terroir se caracteriza por su clima meridional y suelos franco-arcillosos. Ubicado a 200 metros del río Orcha, con orientación sudoeste y una inclinación de entre 10 y 12° a los pies del monte Amiata en Montalcino, en el corazón de la I.G.T. Toscana. Es aquí donde las vides de más de 20 años de edad exhiben la máxima expresión de calidad en la toscana italiana.

### ELABORACIÓN

Fermentado en tinas troncocónicas de roble con control de temperatura y levaduras seleccionadas. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés de 160 litros y desde entonces en botella.

### COSECHA

Manual a finales de septiembre.

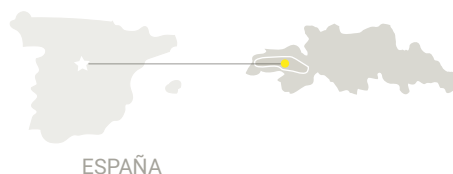
### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso. En nariz se aprecian bayas negras y rojas, vainilla y notas balsámicas frescas. En boca es un vino de sabores complejos, con cuerpo envolvente y un final persistente vinculado a su carácter mineral y taninos dulces.

<b>VARIEDAD</b>	100% Sangiovese
<b>ENÓLOGO</b>	Roberto Cipresso
<b>SISTEMA CONDUCCIÓN</b>	Cordón pitoneado
<b>RENDIMIENTO</b>	2,500 kg. por hectárea
<b>PRODUCCIÓN</b>	3,500 botellas numeradas
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	20 años
<b>PREMIOS</b>	Berliner Wine Trophy 2020, Medalla de Oro.

# ILUMINADO VINOS DE LA LUZ

## TEMPRANILLO



ESPAÑA

MILLA DE ORO DE  
RIBERA DEL DUERO

900 m.s.n.m.  
Peñafiel, Castilla y León.

**DENOMINACIÓN**  
D.O. Ribera del Duero

La filosofía que hermana todos nuestros Vinos de La Luz está vinculada a la altitud y la cercanía de los viñedos que los producen a la luz del sol. Cada vino es un varietal obtenido de viñedos históricos en las regiones vitícolas más destacadas: **Ribera del Duero** (Castilla y León), **Montalcino** (Toscana), **Valle de Uco** (Mendoza) y **Santa María Valley** (California).

### VIÑEDO

A partir de viñas de más de 70 años de edad en la DO Ribera del Duero, creamos este Tempranillo que refleja la esencia de esta Denominación de Origen. Se caracteriza por sus suelos rojizos ricos en hierro que bordean el río Duero, dentro de una de las mejores regiones vitícolas de clima continental en Europa.

### ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de racimos. Fermentación alcohólica a 28° C y fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 160 litros por 18 meses. Estabilizado en botella por 12 meses más. Este viñedo no está cerca de la Milla de Oro porque está en Gumiel, ya provincia de Burgos.

### COSECHA

Vides de más de 70 años de edad cosechadas manualmente los primeros días de otoño.

### NOTAS DE CATA

De color rojo picota. En nariz se aprecia fruta negra con notas especiadas, cuero y toques ahumados gracias a su paso por barrica. Éste es un vino vibrante, que destaca por su fineza, cuerpo estructurado, pero también por la suavidad típica de la cepa. Un vino de excelencia, gran representante de la región y un verdadero placer al paladar.

<b>VARIEDAD</b>	100% Tempranillo
<b>ENÓLOGA</b>	Noelia Mena
<b>SISTEMA CONDUCCIÓN</b>	Vaso
<b>RENDIMIENTO</b>	Entre 2,000 y 2,500 kg. por hectárea
<b>PRODUCCIÓN</b>	3,500 botellas numeradas
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	20 años
<b>PREMIOS</b>	95 PTS. Guía Vinos Gourmets 2020