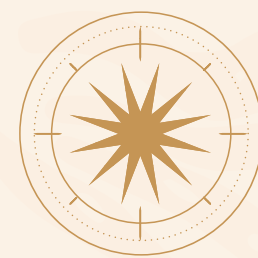




AMULETO

EXPEDICIÓN UCO



Las hormigas exploradoras, en algunas culturas, son consideradas como buena suerte cuando llegan al hogar. Más que ser tomadas como una plaga, auguran prosperidad. Es un totem que representa la capacidad de construir y ser arquitectos de nuestro propio camino.

Maestra en la construcción lenta y constante de sus sueños, sabiendo que todo llegará a su debido tiempo, la hormiga es la arquitecta de su propia vida. El logro común es su fin, en la larga fila que permite llevar la comida a ese laberinto que la contiene. Laberinto construido, pero laberinto al fin. Secretos en cada esquina y espacios que descubrir.

Así las exploradoras recorren caminos que las desafían a encontrar nuevas zonas donde construir su destino. Desafiate a emprender esta **expedición** y descubri tu propio camino.

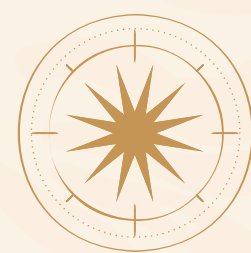


Leonel Cabrillana
ENÓLOGO



AMULETO

EXPEDICIÓN UCO



BLEND DE TINTAS

Este corte de 5 variedades tiene como protagonistas al Syrah y al Malbec, y en menor medida al Cabernet Sauvignon, al Tempranillo y la Bonarda, con uvas provenientes de distintas zonas del Valle de Uco, de suelos calcáreos y clima frío.

La elaboración se realiza con maceraciones pre-fermentativas en frío y fermentaciones largas con trabajos suaves para lograr una lenta extracción.

Su crianza en roble es de 12 meses, pero tan solo un 30% mientras el resto descansa en piletas de concreto.

El resultado es un vino largo, vibrante y de textura única.

@amuleto.wines