



DUO DE US

MENDOZA

ARGENTINA

UCO DEUS

MDZ · ARG

MALBEC

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1300 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.

CRIANZA: Maceración prolongada a baja temperatura, envejecido en 872 galones huevos de hormigón durante 8 meses.

FERMENTACIÓN: Con levaduras indígenas en piletas abiertas de hormigón y embotellado sin agregado de sulfitos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 61-64 °F.

ALTITUD: 1.100 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO: 30 años.

RENDIMIENTO: 8.000 Kg./Hectárea.

AÑADA: 2021

ALCOHOL: 13,8%.

ACIDEZ: 5,25%.

RS: 3,22%.

PH: 3,76%.



VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

www.ucowines.com



Amphora-Aged

UCO DEUS

MDZ · ARG

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1300 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.

CRIANZA: Maceración prolongada a baja temperatura, envejecido en 872 galones huevos de hormigón durante 8 meses.

FERMENTACIÓN: Con levaduras indígenas en piletas abiertas de hormigón y embotellado sin agregado de sulfitos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 61-64 °F.

ALTITUD: 1.100 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO: 30 años.

RENDIMIENTO: 8.000 Kg./Hectárea.

AÑADA: 2021

ALCOHOL: 13,7%.

ACIDEZ: 5,47%.

RS: 2,5%.

PH: 3,82%.



UCO DEUS BLEND

VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

www.ucowines.com



Amphora-Aged

CABERNET FRANC

PARCELA I - ROCKY SOIL

UCO DEUS

MDZ · ARG

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1300 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.

CRIANZA: Maceración prolongada a baja temperatura, envejecido en 872 galones huevos de hormigón durante 8 meses.

FERMENTACIÓN: Con levaduras indígenas en piletas abiertas de hormigón y embotellado sin agregado de sulfitos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 61-64 °F.

ALTITUD: 1.100 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO: 30 años.

RENDIMIENTO: 8.000 Kg./Hectárea.

AÑADA: 2021

ALCOHOL: 13,7%.

ACIDEZ: 5,47%.

RS: 2,5%.

PH: 3,82%.



VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

www.ucowines.com



Amphora-Aged

CABERNET FRANC

PARCELA II - SANDY SOIL

UCO DEUS

MDZ · ARG

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1300 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.



CRIANZA: Maceración prolongada a baja temperatura, envejecido en 872 galones huevos de hormigón durante 8 meses.

FERMENTACIÓN: Con levaduras indígenas en piletas abiertas de hormigón y embotellado sin agregado de sulfitos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 61-64 °F.

ALTITUD: 1.100 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO: 30 años.

RENDIMIENTO: 8.000 Kg./Hectárea.

AÑADA: 2021

ALCOHOL: 13,7%.

ACIDEZ: 5,47%.

RS: 2,5%.

PH: 3,82%.

VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

www.ucowines.com



Amphora-Aged

UCO DEUS

MDZ · ARG

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1300 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.

CRIANZA: En piletas de epoxi de 290 galones.

FERMENTACIÓN: Con levaduras indígenas en piletas abiertas de hormigón y embotellado sin agregado de sulfitos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 61-64 °F.

ALTITUD: 1.100 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO: 30 años.

RENDIMIENTO: 8.000 Kg./Hectárea.

AÑADA: 2022

ALCOHOL: 11%.

UVA: Cabernet Franc.



UCO DEUS ROSÉ

VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

www.ucowines.com



Amphora-Aged

SAUVIGNON BLANC



UCO DEUS

MDZ · ARG

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1300 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.



CRIANZA: 6 meses en huevos de concreto.

FERMENTACIÓN: Huevos de concreto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 13 °F

ALTITUD: 1.300 metros sobre el nivel del Mar.

VIÑEDO: 30 años.

AÑADA: 2022.

ALCOHOL: 12,9%.

ACIDEZ: 7,2%.

RS: 1,8%.

PH: 3,32%.



Amphora-Aged

www.ucowines.com

VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

NARANJO

UCO DEUS



UCO DEUS

MDZ · ARG

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1300 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.



CRIANZA: 6 meses en huevos de concreto.

FERMENTACIÓN: Huevos de concreto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 13 °F

ALTITUD: 1.300 metros sobre el nivel del Mar.

VIÑEDO: 30 años.

AÑADA: 2022.

ALCOHOL: 12,9%.

ACIDEZ: 7,2%.

RS: 1,8%.

PH: 3,3%.



Amphora-Aged

VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

www.ucowines.com



**UCCO DEUS
NATIVO**

AMPHORA-AGED

NATIVO MALBEC

UCO DEUS

MDZ · ARG

La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1000 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.



CRIANZA: Maceración prolongada a baja temperatura, crianza en muros de hormigón durante 3 meses.

FERMENTACIÓN: Con levaduras indígenas en piletas abiertas de hormigón y embotellado sin agregado de sulfitos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 61-64 °F.

ALTITUD: 1.000 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO: 30 años.

RENDIMIENTO: 8.000 Kg./Hectárea.

AÑADA: 2022.

ALCOHOL: 13,7%.

ACIDEZ: 5,47%.

RS: 2,5%.

PH: 3,82%.



Amphora-Aged

www.ucowines.com

VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

UCO DEUS

NATIVO RED BLEND

UCO DEUS

MDZ · ARG



La bodega boutique Uco Wines se centra en Amphora: vinos añejos adaptados al consumidor moderno. Fundada en 1970 en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, a 1000 metros de altitud, elaborar vinos de calidad de baja intervención ha sido nuestra pasión y es nuestro presente y futuro.

Es complejo y elegante. Voluptuoso, con persistentes notas frutales y minerales.

CRIANZA: Maceración prolongada a baja temperatura, crianza en muros de hormigón durante 3 meses.

FERMENTACIÓN: Con levaduras indígenas en piletas abiertas de hormigón y embotellado sin agregado de sulfitos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 61-64 °F.

ALTITUD: 1.000 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDO: 30 años.

RENDIMIENTO: 8.000 Kg./Hectárea.

AÑADA: 2022.

ALCOHOL: 13,7%.

ACIDITY: 5,47%.

RS: 2,5%.

PH: 3,82%.



Amphora-Aged

www.ucowines.com

VINO DE MONTAÑA - BAJA INTERVENCIÓN

UCO DEUS