

Assim como a tarefa laboriosa da abelha, nossa missão é explorar terroirs para além de Mendoza e percorrer distintas regiões vitivinícolas argentinas para encontrar o varietal que melhor nos representa em cada província. Nasce assim o vinho federal, nossa homenagem à riqueza do solo argentino.

AGUIJÓN *de* ABEJA

Obrera

Fruto do trabalho em equipe na colmeia, para estes vinhos utilizamos as melhores uvas do país

BONARDA (2023)

Variedade de uva

Bonarda 100%.

Procedência da Uva

Fiambalá, Catamarca,, Argentina.



Vinhedos

Sistema de vinhedo tradicional em latada, 3500 plantas por hectare plantados em 1938.

Colheita

Manual, em caixas de 17 kg. Recepção na vinícola com selectora optica na primeira semana de abril 2023.

Elaboração

Maceração a frio por 1 dia a 10°C. Fermentação alcoólica por 17 dias a temperaturas entre 25°C e 27°C com leveduras indígenas. Fermentação malolática em carvalho francês de segundo e terceiro uso. Estágio durante 6 meses nas barricas. Engarrafado em novembro de 2023.

ALC.: 14,2% / Acidez total: 5,62 / PH: 3,60 / Açúcar residual: 1,90

Este vinho não foi clarificado, estabilizado nem filtrado para preservar as características naturais de sua origem.

Notas do Enólogo

Cassis, cerejas, violetas e especiarias suaves no nariz. De corpo médio, com taninos finos e acidez brilhante. Suculento, com um paladar médio fresco e floral. Final longo, suculento e que sacia a sede.

Enólogos

Héctor e Pablo Durigutti.

