

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

CABERNET FRANC (2023)

Variedade de uva

Cabernet Franc 100%

Procedência da Uva

Pedernal Valley, San Juan, Argentina.

Vinhedo

Latada tradicional em altitude: 2500 plantas por hectare. Plantado em 1940.

Colheita

Manual, em tachos de 18 kg com selectora optica. Terceira semana de março 2023.

Elaboração

Maceração a frio 1 dia a 10° C. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas durante 15 dias a temperaturas controladas entre 23° e 26° C. Fermentação malolática em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso. Estágio durante 6 meses nas barricas. Engarrafado em setembro de 2023.

Este vinho não foi filtrado, clarificado nem estabilizado.

ALC.: 14,5 % / Acidez total: 5,58 / PH: 3,67 / Açúcar residual: 1,90.

Notas do Enólogo

Apresenta um nariz perfumado de violetas, alecrim, cerejas silvestres e groselhas vermelhas. É brilhante e muito fresco, com corpo médio e frutas silvestres crocantes acompanhadas de taninos finos.

Enólogos

Héctor e Pablo Durigutti.

