

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 SAUVIGNON (2023)

Variedade de uva

Cabernet Sauvignon 100%

Procedência da Uva

Cafayate, Salta, Argentina.

Vinhedo

Latada tradicional em altitude: 2500 plantas por hectare, plantada em 1940.

Colheita

Manual, em tachos de 18 kg. com selectora optica Terceira semana de março 2022.

Elaboração

Maceração a frio durante 1 dia a 10° C. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas e 3 remontagens diárias. Fermentação malolática 15 dias a 22°-25° C em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso. Estágio durante 7 meses nas barricas. Engarrafado em novembro de 2023.

Este vinho não foi filtrado, clarificado nem estabilizado.

ALC.: 13,9 % / Acidez total: 5,63/ PH: 3,65 / Açúcar residual: 1,90.

Notas do Enólogo

Nariz atraente de amoras e groselhas pretas maduras, além de notas de cedro, azeitonas pretas e cinzas. De corpo médio a encorpado, fresco e suculento, com taninos finos e polidos. Muito atraente e refinado.

Enólogos

Héctor e Pablo Durigutti.

