

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

## CHARDONNAY SEMILLÓN (2024)

### Enólogos

Hèctor y Pablo Durigutti.

### Variedade de uva

70% CHARDONNAY - 30% SEMILLÓN

### Procedencia de la Uva

Alto Valle de Rio Negro, Argentina.

### Vinhedos

Espaldeira tradicional: 5.000 plantas por Ha, plantada em 1930.

### Colheita

A partir da primeira quinzena de fevereiro 2024 em caixas de 18 k.

### Elaboração

Desengace, seleção de bagas com classificador óptico e prensagem direta com 10% de engajo. Desengace estático por 24 horas a 11°C. Fermentação alcoólica em ovos de cimento sem epóxi por 15 dias a 13°-14° com leveduras nativas. Envelhecimento sobre as borras em concreto por 3 meses. Engarrafado em agosto de 2024.

ALC 12,1%. Acidez total 5,95. PH 3,17. Açúcar residual 1,81

### Notas do Enólogo

De cor amarela pálida, o nariz apresenta mel, peras e frutas brancas. Paladar leve, acidez acentuada com um frescor malicioso e um final delicado e equilibrado.

### Enólogos

Hèctor e Pablo Durigutti.

