

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

MALBEC (2023)

Variedade

100% Malbec.

Procedência da uva

Alto Valle de Rio Negro, Patagonia, Argentina.

Vinhedos

Espaldeira tradicional: 7.200 plantas por hectare. Ano de plantio 1950. Mistura de solos com pedra, areia e seixo rolado

Colheita.

Segunda semana de março 2023.

Elaboração

Maceração a frio durante 1 dia a 10° C. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones durante 14 dias a 23-25° C com 3 remontagens diárias. Fermentação malolática em barricas francesas. Estágio durante 6 meses em barricas de terceiro e quarto uso, armazenamento em concreto até o engarrafamento em novembro 2024.

ALC 14%. Acidez total 5,66. PH 3,61. Açúcar residual -2.

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

Notas de degustação

Notas de frutas pretas maduras, nozes, especiarias moídas e cedro defumado no nariz. Brilhante e succulento, com corpo médio a cheio e taninos finos. Firme e linear.

Enólogos

Héctor e Pablo Durigutti.

