

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 REINA

A máxima expressão do vinho nesta linha, a autoridade da colmeia.

CABERNET FRANC (2021)

Enólogos

Héctor e Pablo Durigutti.

Variedade de uva

Cabernet Franc 100%.

Procedência da Uva

Pedral, San Juan, Argentina.



Vinhedos

Espaladeira tradicional, 5000 plantas por hectare, rendimento 1 kg por planta. Manejo orgânico, solos franco pedregosos. Altitude 1400 metros acima do nível do mar. Ano de plantio 2004

Colheita

Manual, em caixas de 17 kg. Recepção na vinícola, dupla esteira de seleção. Primeira quinzena de abril 2021.

Elaboração

Maceración en frío hasta comienzo de la fermentación. Fermentação alcoólica por 16 días a temperaturas entre 28°C e 30°C com leveduras indígenas. Fermentação malolática em carvalho francês de segundo e terceiro uso. Estágio durante 12 meses nas barricas. Engarrafado em junho de 2019.

ALC.: 14,1% / Acidez total: 5,90 / PH: 3,54 / Açúcar residual: 1,80.

Este vinho não foi submetido a nenhum tratamento químico ou físico. A estabilização é natural para preservar todas as características naturais da uva. Não foi filtrado, portanto pode conter alguns sedimentos. Recomenda-se decantar antes de servir.

Notas do Enólogo

Um carácter picante com amoras, groselhas, ervas aromáticas e chocolate. De corpo médio, com taninos firmes e acidez viva. Suculento e fresco, com notas de noz no final.

