

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.

MALBEC (2021)

Enólogos

Héctor e Pablo Durigutti.

Variedade de uva

Malbec 100%.

Procedência da Uva

Alto Valle de Río 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

Primeira quinzena de abril 2021.

Elaboração

Maceração frio até ao início da fermentação. Fermentação alcoólica por 16 dias a temperaturas entre 28°C e 30°C com leveduras indígenas. Envelhecimento em barricas de carvalho de segundo e terceiro uso durante 12 meses. Fracionamento em junho 2022.

ALC: 14,3 / PH 3,56 / Acidez total 5,56 / Açúcar residual 1,8.

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.

AGUIJÓN *de* ABEJA REINA

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

