

Al igual que la tarea laboriosa de la abeja, nuestra misión es explorar terruños más allá de Mendoza y recorrer distintas regiones vitivinícolas argentinas para encontrar el varietal que mejor nos representa en cada provincia. Así nace el vino federal, nuestro homenaje a la riqueza del suelo argentino.

AGUIJÓN *de* ABEJA

Obrera

Fruto del trabajo de equipo en la colmena, para estos vinos utilizamos las mejores uvas del país.

CABERNET FRANC (2019)

Variedad de uva

Cabernet Franc 100%

Procedencia de la Uva

Pedernal Valley, San Juan, Argentina.

Viñedo

Parral tradicional en altitud: 2500 plantas por hectárea, plantado en 1940.

Cosecha

Manual, en tachos de 18 kg, Segunda quincena de abril 2019.

Elaboración

Maceración en frío durante 6 días a 5° C. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante 20 días a temperaturas controladas entre 25° y 28 °C con levaduras indígenas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Crianza durante 7 meses en las mismas barricas. Embotellado en febrero de 2020. Este vino no ha sido filtrado, clarificado ni estabilizado.

ALC.: 13,9 % / Acidez total: 5,98 / PH: 3,47 / Azúcar residual: 2,02.

Notas del Enólogo

Un cabernet franc jugoso y afrutado, que ofrece fruta azul y especias con algunas setas, corteza verde y flores secas. De cuerpo medio con un núcleo sólido de taninos maduros y un final afrutado.

Enólogos

Héctor y Pablo Durigutti.

