

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.

## CHARDONNAY SEMILLÓN (2020)

### Variedad de uva

70% CHARDONNAY - 30% SEMILLÓN

### Procedencia de la Uva

Alto Valle de Río Negro, Argentina.

### Viñedos

Espaldero tradicional: 5.000 plantas por hectárea, plantado a 250 m.s.n.m. en 1930.

### Cosecha

A partir de la primera quincena de marzo 2020.

### Elaboración

Maceración en frío durante 24 horas a 7° C. Fermentación alcohólica durante 25 días a temperaturas entre 12° y 14° con levaduras nativas en todo el proceso de vinificación. Crianza en piletas, pasaje por roble francés de primer uso durante 4 meses. Embotellado en Junio de 2020.

ALC 13,8%. Acidez total 5,32. PH 3,65. Azúcar residual 2,02

Este vino no ha sido clarificado, estabilizado ni filtrado para preservar las características naturales de su origen.

### Notas del Enólogo

De color amarillo dorado, la nariz este vino ofrece miel, peras y manzanas verdes con un toque de flor de tilo. El paladar ligero, pero ácido, ofrece una frescura mállica y un final breve y delicado.

### Enólogos

Hèctor y Pablo Durigutti.

