

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.

MALBEC (2019)

Variedad

100% Malbec.

Procedencia de la uva

Alto Valle de Rio Negro, Patagonia, Argentina.

Viñedos

Espaldero tradicional: 7.200 plantas por hectárea, año de plantación 1950. Mezcla de suelos con piedra, arena y canto rodado.

Cosecha.

Primera semana de abril 2019.

Elaboración

Maceración en frío durante 8 días a 8° C. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 18 días a 22-24° C con 4 remontajes diarios. Fermentación maloláctica en barricas francesas. Crianza durante 7 meses en barricas de 4to uso. Fraccionado en febrero 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.

Noas de cata

Rojo vivo y afrutado es un Malbec con carácter. Combina las moras y la cereza negra. De cuerpo medio, ofrece una acidez brillante y limpio final.

Enólogos

Héctor y Pablo Durigutti.

