

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.

TORRONTES (2017)

Enólogos

Pablo y Hector Durigutti.

Variedad de uva

Torrontés 100%.

Procedencia de la Uva

Valle Famatina, La Rioja, Argentina.

Viñedos

Parral tradicional: 3.500 plantas por Ha.

Cosecha

La segunda semana de Febrero 2017.

Elaboración

- 1- Maceración peculiar por 24 horas a 5°C
- 2- Fermentación alcohólica por 20 días a temperaturas entre 12°C y 14°C con levaduras indígenas.
- 3- Añejamiento en tanque de inoxidable durante 5 meses.
- 4- Embotellado en Agosto de 2017

Notas del Enólogo

Es un vino blanco de color amarillo verdoso con aromas florales como la jazmín. En boca tiene una muy buena acidez que le otorga frescor y equilibrio.

