

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.

MALBEC (2021)

Enólogos

Héctor y Pablo Durigutti.

Variedad de uva

Malbec 100%.

Procedencia de la Uva

Alto Valle de Río Negro, Patagonia, Argentina.

Viñedos

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

Cosecha

La primera quincena de abril 2021.

Elaboración

Maceración en frío hasta iniciar fermentación. Fermentación alcohólica por 16 días a temperaturas entre 28°C y 30°C con levaduras indígenas. Añejamiento en barricas de roble segundo y tercer uso durante 12 meses. Fraccionamiento en junio 2022. ALC: 14,3 / PH 3,56 / Acidez total 5,70 / Azúcar residual 1,8.

Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento químico o físico. La estabilización es natural para preservar todas las características naturales de la uva. No ha sido filtrado, por lo que puede contener algunos sedimentos. Se recomienda decantar antes de servir.

Notas del Enólogo

Carácter especiado con moras, grosellas, hierbas aromáticas y chocolate. De cuerpo medio, con taninos firmes y viva acidez. Jugoso y fresco con notas de nuez al final.



AGUIJÓN *de* ABEJA REINA

La máxima expresión del vino en esta línea, la autoridad de la colmena.

