



FLOR SILVESTRE

TUPUNGATO

FICHA TÉCNICA MALBEC 2021

LÍNEA: A FLOR DE PIEL

COSECHA: 2021

ALCOHOL: 13,40%

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Nuestro Malbec es un corte entre un viñedo ubicado en el Alto La Arboleda y en la finca aluvional de Agua Amarga; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

POZO DE AGUA: ph: 7,64.

CARACTERISTICAS DEL SUELO: Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en la margen Este del arroyo Anchayuyo.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Al llegar las uvas a la bodega se procede a preparar un 30% de estas en elaboración con maceración carbónica, 30% elaboración tradicional que pasó 8 meses en barrica de tercer uso y 40% elaboración tradicional elaborado en piletas antiguas de

“Esta línea busca ser fiel al lugar; embotellar emociones, sensaciones momentos y paisajes es nuestro objetivo.”



Enólogo: Agustín Balestra Zingaretti y Gonzalo Tamagnini

Ing. Agrónomo: Agustín Balestra Zingaretti