



# FLOR SILVESTRE

TUPUNGATO

## FICHA TÉCNICA MALBEC 2021

**LÍNEA:** TIEMPO INFINITO

**BOTELLAS NUMERADAS**

**COSECHA:** 2021

**ALCOHOL:** 14,4%

**METODO DE COSECHA:** Manual.

**VIÑEDO:** El 50% de nuestro MALBEC nace en un viñedo ubicado en el Alto La Arboleda; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. El otro 50% nace en un viñedo ubicado en el Agua Amarga; Cordon del Plata, en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

**CARACTERISTICAS DEL SUELO:** Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en la margen Este del arroyo Anchayuyo, en la Finca La Casual ALTO LA ARBOLEDA. Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en una de las márgenes del arroyo Agua Amarga.

**MÉTODO DE ELABORACIÓN:** Se elabora en microvinificaciones donde se eligen minuciosamente los racimos que forman parte de este vino, que luego van a vasijas. El 40% pasa por barrica y el resto aguarda en tanques de concreto hasta llegar a las botellas.

*“ La transferencia es el momento en el que los conocimientos pierden el trazo del tiempo y se vuelven infinitos. Somos lo que nos enseñaron y la experiencia sigue viva en nuestros viñedos. 4ta generación en Valle de Uco e incontables generaciones trabajando con viñedos desde Italia”*



*Enólogo: Agustín Balestra Zingaretti asesorado por Gonzalo Tamagnini*

*Ing. Agrónomo: Agustín Balestra Zingaretti*