



Vinho para acompanhar refeições, mas também ideal para aperitivo, petisco ou para ser apreciado “a noite toda” em wine bars... aqui, ali e em todas as latitudes..



Dados Técnicos

35% Malbec; 35% Merlot e 30% Syrah

Localização: Vale de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Álcool: 13%

Acidez: 5,35 g/L

Açúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,8

Extrato Seco: 27,8 g/L

Produção: 14.300 Garrafas.

Características da Safra

A temporada 2021-2022 foi cheia de surpresas: geadas tardias, chuvas frequentes nos meses de março e abril, amplitude térmica superior às históricas da região.

Todas estas inconsistências climáticas levaram a uma colheita cuja qualidade se destacou, embora tenhamos tido uma diminuição na quantidade devido às geadas tardias.

Em relação aos acidentes climáticos, o Vale do Uco apresentou danos menores que outras áreas de Mendoza, sem problemas de umidade ou doenças criptogâmicas.

Durante a época de maturação registaram-se temperaturas acima da média, apresentando condições extraordinárias para obter maior quantidade e boa qualidade nas uvas.

Vinhas

Área total: 65 hectares.

Área de produção: 55 hectares.

Altitude: 1000 metros acima do nível do mar.

Densidade de plantio: 5.500 plantas por hectare em espaldeira.

Rendimento: 7.000 kg por hectare.

Colheita: manual em caixas de 12 kg.

Vinificação

De acordo com as nossas práticas orgânicas e biodinâmicas, os nossos vinhos são fermentados com leveduras indígenas. Neste Cuvée Nature, de colheita precoce, com maceração mais curta e sem envelhecimento em barrica e com 30% de syrah em maceração carbônica para conseguir um vinho natural, frutado e fácil de beber. Sem adição de sulfitos.

Nota de degustação

Visão: Vermelho violeta profundo de intensidade média alta.

Aroma: Complexo, com notas de cerejas frescas, reflecte bem o seu estilo natural e a porção de maceração carbônica.

Paladar: Boa entrada, redondo, fresco, jovem e final longo. Com notas de frutas vermelhas e bom equilíbrio. Digno expoente do vinho NATURAL.