

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

Composição varietal

50% Malbec, 40% Merlot e 10% Syrah

Localidade

Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Álcool	Acidez	Açúcar residual	pH	Produção
14,5%	5.35g/L	1.8g/L	3.76	12.184 Garrafas

Características Da Safra 2025

A primavera de 2024 começou com condições normais, mas a partir de novembro até o final da colheita em abril de 2025, tivemos uma média de temperaturas máximas inferiores às históricas, e as temperaturas mínimas registradas superaram as históricas, resultando em uma amplitude térmica menor que o usual nesta região. As precipitações estiveram abaixo da média. Esses dois fatores levaram a uma maturação antecipada. Para preservar a qualidade e a quantidade de compostos polifenólicos, fomos muito cuidadosos e prudentes no desfolhamento, prestando especial atenção às concentrações e ao momento ideal da colheita, que, aliás, foi antecipada em duas semanas em relação ao habitual. Em conclusão, com trabalho e controle, conseguimos uma colheita de excelente qualidade e quantidade

Vinhas

Altitude	Área total	Área de produção
1000 m.a.n.m.	65 hectares	55 hectares
Colheita	Rendimento	Densidade de plantio
Manual em caixas de 12 kg	7.000 Kg por hectare	5.500 plantas por hectare em espaldeira

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 10% de syrah em maceração carbônica para conseguir um vinho natural, frutado e fácil de beber. Sem adição de sulfitos.