

FLOR SILVESTRE

TUPUNGATO

FICHA TÉCNICA SANGIOVESE 2021

LÍNEA: TIEMPO INFINITO

BOTELLAS NUMERADAS

COSECHA: 2021

ALCOHOL: 15,2%

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Es un viñedo plantado en 1960 con cepas traídas por un italiano en su valija y plantadas en la finca. Luego se reprodujo hasta llegar a cubrir la superficie actual de 1,4 ha totales.

CARACTERISTICAS DEL SUELO: Suelo arenoso aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en la en una zona llamada Campo Vidal que se encuentra exactamente entre la ruta 89 y 99 .

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Se elabora en microvinificaciones donde se eligen minuciosamente los racimos que forman parte de este vino, luego pasa 18 meses en barricas de 3er uso y se seleccionan las mejores barricas hasta llegar a la botella, donde pasan 6 meses antes de salir al mercado.

“ 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