

# FLOR SILVESTRE

TUPUNGATO

## FICHA TÉCNICA MERLOT 2022

**LÍNEA:** TIEMPO INFINITO

**BOTELLAS NUMERADAS**

**COSECHA:** 2022

**ALCOHOL:** 13%

**METODO DE COSECHA:** Manual.

**VIÑEDO:** Nuestro Merlot nace en un viñedo ubicado en el Agua Amarga; Cordón del Plata, en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Sobre la margen izquierda del Río las Tunas, sobre un suelo aluvional, lecho del río.

**CARACTERISTICAS DEL SUELO:** Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en una de las márgenes del arroyo.

**MÉTODO DE ELABORACIÓN:** Se elaboró directamente con método tradicional en piletas antiguas de concreto de la bodega. Luego descansó en barricas 18 meses.

*“ 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*