



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA PINOT NOIR -sin filtrar-

LÍNEA: COLORES

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en la margen Este del arroyo Anchayuyo, Finca La Casual. Los racimos se preseleccionaron en un raleo de desbrote.

METODO DE ELABORACIÓN:

Sin aditivos ni intervenciones innecesarias, nuestros vinos se crean con respeto y dedicación. La crianza comienza con la fermentación en pequeños huecos de concreto, utilizando levaduras indígenas y temperaturas entre 15° y 19°C. La uva, recibida de forma natural por gravedad a huecos de concreto, con un 30% de racimo entero. La fermentación fue lenta, a baja temperatura. Con maceración post fermentativa de 20 días, con leves mojos de sombrero.

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí, es un vino ágil y profundo. Su nariz recuerda a fruta roja como la cereza y la ciruela, con notas a hierba recién cortada, sotobosque y hongos que le aportan complejidad y carácter. Balanceado en boca, seco y con acidez media. De final largo y con potencial para evolucionar en botella.

“Colores es nuestra rebeldía, nuestra forma de desafiar la norma. Queremos que la naturaleza sea la que mande, que el terroir sea el verdadero protagonista. No queremos vinos maquillados, sino auténticos, crudos, sin filtros.”



Enología: Ing. Agrónomo Agustín Balestra Zingaretti
Viticultores: Santiago Balestra Zingaretti / Agustín Balestra Zingaretti