



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA TORRRONTES -sin filtrar-

LÍNEA: COLORES

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Uvas provenientes de Tupungato. Elegidas cuidadosamente de un parral antiguo ubicado en el distrito de La Arboleda, respetando los racimos que menos exposición solar presentan. Viñedo agroecológico.

METODO DE ELABORACIÓN:

Sin aditivos ni intervenciones innecesarias, nuestros vinos se crean con respeto y dedicación. La crianza comienza con la fermentación en pequeños huevos de concreto, utilizando levaduras indígenas y temperaturas entre 13° y 15°C. La uva, recibida de forma natural por gravedad, se fermenta con 100% de despallado, incluyendo las pieles, para preservar su esencia. Luego, se realiza una infusión suave con extracción mínima, utilizando mojados manuales de sombrero. Finalmente, los vinos se embotellan sin clarificar, sin estabilizar ni agregar sulfitos, después de 6 meses de crianza en huevos de concreto de 500 L.. Luego de 6 meses se fracciona sin estabilizar, sin filtrar y sin clarificar.

NOTAS DE CATA: De color amarillo brillante velado por la presencia de borras finas producto de la vinificación poco intervencionista que se adopta en esta línea.

Súper expresivo en nariz con un perfil cítrico y floral. Notas que recuerdan a pomelo, lima, cáscara de limón, lichi, azahar y sutil nardo. En boca es seco con una equilibrada acidez que se combina con intensos sabores a fruta. Es un vino de buen volumen, redondo y de textura sedosa, con presencia de borras que se integran armónicamente.

De final cítrico y persistencia prolongada.

“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