



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA MALBEC

LÍNEA: A FLOR DE PIEL

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Nuestro Malbec es un corte entre un viñedo ubicado en el Alto La Arboleda y en la finca aluvional de Agua Amarga; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

CARACTERISTICAS DEL SUELO: Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en la margen Este del arroyo Anchayuyo.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Al llegar las uvas a la bodega se procede a preparar un 30% de estas en elaboración con maceración carbónica, 30% elaboración tradicional que pasó 8 meses en barrica de tercer uso y 40% elaboración tradicional elaborado en piletas antiguas de cemento.

NOTAS DE CATA: De color violáceo, es un vino frutado y especiado con aromas que recuerdan a ciruela roja madura, cereza roja y negra, grosella y zarzamora. En boca se entrelaza su acidez marcada, y sus taninos de grano fino haciendo un vino fluido y sedoso.

“ Esta línea busca ser fiel al lugar; embotellar emociones, sensaciones momentos y paisajes es nuestro objetivo.”



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