



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA MALBEC

LÍNEA: TIEMPO INFINITO

BOTELLAS NUMERADAS

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: El 50% de nuestro MALBEC nace en un viñedo ubicado en el Alto La Arboleda; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. El otro 50% nace en un viñedo ubicado en el Agua Amarga; Cordón del Plata, 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, en la Finca La Casual ALTO LA ARBOLEDA. Suelo arenoso y pedregoso, aluvional. El viñedo se encuentra ubicado en una de las márgenes del arroyo Agua Amarga.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Se elabora en microvinificaciones donde se eligen minuciosamente los racimos que forman parte de este vino, que luego van a vasijas. El 40% pasa por bodega de 3er uso y el resto aguarda en tanques de concreto hasta llegar a las botellas.

NOTAS DE CATA: Es un vino de color violáceo intenso.

Complejo en nariz, con un perfil frutado, floral y algo especiado.

Predominan aromas a fruta roja y negra como ciruela roja madura, zarzamora, mora y arándanos negros. También se encuentran aromas florales como la violeta, y especiados como el cedro y el clavo de olor.

Es estructurado, con buena extracción de sabor y final largo. Excelente potencial para la guarda.

“ 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”



Enología: Ing. Agrónomo Agustín Balestra Zingaretti

Viticultores: Santiago Balestra Zingaretti / Agustín Balestra Zingaretti