



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA MERLOT

LÍNEA: TIEMPO INFINITO

BOTELLAS NUMERADAS

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 de 3er uso por 18 meses.

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí intenso, con reflejos brillantes. Es un vino frutado y especiado con notas a ciruela roja madura, cereza y zarzamora que se ven realzadas por aromas a hoja de tomate sutil cedro y notas balsámicas.

En boca es elegante y concentrado, de acidez refrescante y taninos aterciopelados, con persistencia larga y 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*