



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA SANGIOVESE

LÍNEA: TIEMPO INFINITO

BOTELLAS NUMERADAS

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Injertamos un antiguo viñedo de Cabernet Sauvignon con estacas obtenidas de una cepa de sangiovese traída desde Italia en la década del 60 por un inmigrante en su valija. Hoy contamos con 1,3 hectáreas plantadas con este material original.

CARACTERISTICAS DEL SUELO: Suelo arenoso. Fresco en los primeros 80cm. De textura arenosa con buen drenaje, luego se vuelve muy pedregoso con clastos de hasta 30cm. Con pequeñas costras blanquecinas, típico de perfil de borde de canal.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Se elabora en microvinificaciones donde se eligen minuciosamente los racimos que forman parte de este vino, luego pasa 12 a 15 meses en barricas de 3er y 4to uso y se seleccionan las mejores barricas hasta llegar a la botella, donde pasan 6 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA: Es un vino de color profundo, con un perfil aromático frutado, especiado y de gran complejidad.

En nariz se aprecia un complejo *bouquet* de cerezas rojas y negras, guinda, hierba seca y sutil hoja de grosella, junto con cedro y vainilla.

En boca tiene taninos bien definidos, acidez marcada, con delicadas notas especiadas que lo hacen un vino memorable con gran 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