



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: Con un 15% de en elaboración con racimo entero, el resto elaboración tradicional elaborado en piletas antiguas de cemento y huevo de concreto.

NOTAS DE CATA: Un Malbec de perfil fresco y expresivo, donde la fruta roja se encuentra con delicadas notas florales y un sutil carácter especiado. En boca es ágil y jugoso, de paso ligero y textura amable, sostenido por una acidez vibrante y taninos finos que le dan energía y frescura. Un vino franco, refrescante y fácil de disfrutar.

“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