

## AUTOCTONO MALBEC AGRELO 2018

Uvas cultivadas nos vinhedos de Gualtallary, no Vale do Uco, são utilizados na elaboração de vinhos com grande potencial de envelhecimento e o típico acidez vibrante de regiões frias e de altitude. Nos últimos anos, temos pesquisado diferentes regiões vitivinícolas plantadas com vinhos antigos e vinhas novas, procurando encontrar as melhores expressões e atributos em uvas. Hoje estamos prontos para embarcar em uma nova aventura: Experimentando novos terroirs para obter o melhor vinhos de assinatura de qualidade. Esses exclusivos vinhos de alta qualidade, vindos diretamente da Bodega Vistalba, são a origem do Autóctono.



### Visual

Vermelho intenso com tonalidade violeta profunda.



### Aroma

No nariz percebem-se notas intensas de frutas vermelhas frescas com um pe mentolado. O envelhecimento em foudres dá uma contribuição sutil da madeira para complexificar o frescor e a personalidade poderosa deste 9º Malbec.



### Paladar

Na boca é intenso, com boa estrutura. Percebem-se notas de frutas vermelhas e especiarias que se tornam mais complexas devido ao seu envelhecimento em madeira. De largo final. É um vinho com grande potencial de envelhecimento.

### Castas

100% Malbec / Agrelo

### Vinificação

Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentado em pilita de betão com 10% de cachos inteiros. Trabalho no chapéu realizado através de remontagem e pisoteio. Temperatura de fermentação 25°C

### Informação técnica

Álcool: 15,2%

Estágio: Envelhecimento em foudre de 3500 litros. de carvalho francês tostado durante 18 meses no total. Conservado em estiva durante 12 meses em garrafa.

### Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 593 | EAN: 7798121941816