

AUTOCTONO MALBEC GUALTALLARY 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 frutos vermelhos ardentes como fiaberries e cassis, típicas de vinhos de zonas frias e de altitude. De grande pureza e firmeza, é um fiel expoente da zona alta de Gualtallary. O envelhecimento em judres dá uma contribuição sutil de madeira para complexificar a personalidade ardente e poderosa deste grande Malbec.



Paladar

Na boca é intenso, vibrante, acentuado e com final longo. Os taninos firmes mas elegantes conferem-lhe uma suculência que convida a beber. É um vinho que sugere grande potencial de envelhecimento.



Castas

100% Malbec / Gualtallary

Vinificação

Maceração Pré-fermentativa em água fria para 3 dias. Fermentou em cuba de madeira durante 25 dias. Trabalhar em o chapéu feito através de remontagem e pisoteio. Temperatura de fermentação 25°C

Informação técnica

Álcool: 15%

Estágio: Estágio em foudre de 3500 litros. de carvalho Noivo torrado durante 20 meses no total. Conservado em estiva durante 12 meses em garrafa.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 593 | EAN: 7798121941816