

## AUTÓCTONO MALBEC GUALTALLARY 2019

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

O nariz revela notas intensas de frutas vermelhas frescas, como framboesas e groselhas, típicas de vinhedos em regiões frias e de altitude. Com grande pureza e firmeza, este é um verdadeiro exemplar das terras altas de Gualtallary. O envelhecimento em foudres proporciona um toque sutil de madeira que realça o frescor e a personalidade poderosa deste grande Malbec.



### Paladar

O paladar é intenso, vibrante, suave e duradouro. Os taninos firmes, porém elegantes, conferem-lhe uma suculência que convida à degustação. Este é um vinho que sugere grande potencial de guarda.

### 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: 15,2%

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