

PALO SANTO

MALBEC 2022



VINHEDOS: Espaldeira alta com irrigação por gotejamento, e média de 10 anos desde a sua plantação.

SOLO: Vinhedo Algarrobos: Solo de origem aluvial, com muita presença de pedras com bordas arredondadas, coberta por depósitos calcários, a aproximadamente 1.100 metros sobre o nível do mar.

Vinhedo El Mirador: Localizado na região de Los Chacayes, no Valle de Uco; com uma altura média de 1.200 metros sobre o nível do mar. Este solo é de origem aluvial, de baixa fertilidade e boa drenagem, com presença de areia e pedras com depósitos calcários.

CARACTERÍSTICAS DA COLHEITA: Com uma primavera seca e um verão que teve seu início úmido e relativamente fresco, conseguimos fazer com que esta colheita nos proporcionasse vinhos com boa acidez natural, o que fez com que os vinhos tivessem frescor e concentração.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO: As uvas ingressaram na bodega e foram resfriadas para que tivesse início a maceração pré-fermentativa, que durou 2 dias. Após esse período, teve início a fermentação, que durou 10 dias. Ao final deste processo, 30% do vinho permaneceu em contato com barris de carvalho francês e o restante em tanques de aço inox, até o corte final. Uma vez que o vinho é engarrafado, é mantido por 3 meses em uma adega com temperatura e umidade controladas, antes de ser colocado no mercado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Vinho de cor violeta, com aromas que lembram frutas vermelhas e flores, também ligeiramente especiado, este oriundo do carvalho. Na boca, percebemos um equilíbrio entre notas frutadas e especiarias, além de ser um vinho com entrada amável, e longo final.