

FELINO

MALBEC 2024

Ciclo vegetativo

A temporada de 2024 foi marcada por nevascas intensas, que aumentaram significativamente a disponibilidade hídrica na província. No entanto, as precipitações foram escassas e as temperaturas tenderam a ser baixas durante a maturação da uva. Essas condições favoreceram um acúmulo gradual de açúcares, acompanhado de uma maturação lenta e progressiva de outros componentes da baga, resultando em taninos suaves e cores intensas, refletindo uma qualidade excepcional.

Vinhedos

- Apelação : Mendoza
 - 67% Valle de Uco
 - 33% Luján de Cuyo
- Altitude: entre 850-1400 m
- Solos: aluviais, pobres em matéria orgânica, bem drenados, com grande presença de pedras e cascalhos.

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, de 13/3 a 24/4
- Seleção manual de cachos
- Fermentação em tanques de aço inoxidável
- 100% fermentação maloláctica
- Envelhecido 92% em tanque de aço inoxidável, 8% em carvalho francês novo, 9 meses
- Engarrafado sem clarificação

Notas de degustação

Cor vermelho profundo com tons de violeta. Aromas de ameixa, mirtilos, mentol e toques de essência floral. No paladar, é concentrado, bem equilibrado, suculento, puro e com final longo.

