

ZINGARETTI

ESTATE VINEYARD

MALBEC 2022

Ciclo vegetativo

A safra de 2022 foi positiva para as variedades tintas em termos de qualidade. Um verão frio permitiu uma maturação polifenólica progressiva, alcançando alta intensidade e concentração de cor, especialmente no Malbec. As variedades brancas foram afetadas pelas fortes chuvas de fevereiro, por isso a seleção dos cachos foi meticulosa para obter uvas de ótima qualidade.

Vinhedo

- Apelação: Villa Bastías, Tupungato - Valle de Uco
- Seleção de linhas nos blocos B2, B3 e B4
- Altitude: 1.150 m
- Solo: Aluvial, caracterizado por uma textura franco-arenosa grossa, onde rochas aparecem em diferentes profundidades.
- Ano de plantio: 1930 - 2010

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, 3/4 to 5/4
- Seleção manual de cachos e grãos
- Fermentação em tanque de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas e foudres de carvalho francês, 50% novos, por 15 meses
- Engarrafado sem clarificar

Notas de degustação

Cor violeta intensa com nuances pretas. Aromas de ameixa e mirtilo, com notas de mentol, chá preto e toques de violeta. O paladar é redondo e suculento, com taninos cremosos, mineralidade e um final longo.

