



WAYRA | Ventos de montaña

ESTATE MALBEC 2021

VARIETADE	100% Malbec
REGIÃO	Valle De Uco. Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.
ALTITUDE	1250 msnm
ANÁLISE	Alcohol: 13,5° Acidez Total: 5,16 g/l
VINIFICAÇÃO	100% fermentação com leveduras indígenas

COLHEITA

Realizada manualmente em uma mesma parcela do vinhedo nas primeiras horas da manhã para manter a qualidade da uva. O transporte até a adega é realizado em caixas de 12 kg onde será feita a seleção manual dos melhores cachos para a vinificação.

VINIFICAÇÃO

Tradicional em recipientes de concreto por aproximadamente 20-25 dias a baixas temperaturas 20°C - 22°C, para obter uma maior intensidade aromática. Os trabalhos de extração são realizados manualmente, determinados no momento por prova simples, conseguindo um vinho com boa estrutura. O 100% do volume estagia em barricas usadas de carvalho francês durante 2-3 meses, onde decorre a fermentação malolática..

Se obtém um vinho intenso, equilibrado e fresco com grande complexidade aromática.