

# AGUAYO MALBEC D.O

**AGUAYO** es un vino en cooperación del muy reconocido etnólogo Chileno Stefano Gandolini. Es un vino Malbec que viene de un valle pequeño y especial llamado Hualfin, en la provincia de Catamarca. Hay solo 2 hectáreas plantadas en 1931 a 2,100 sobre el nivel del mar.

**Tipo de uva:** Malbec 100%

**Número de botellas producidas:** 2013 Cosecha: producción limitada de 6.000 botellas. 2015 Cosecha: producción limitada de 6.000 botellas disponibles en octubre de 2017

**Elaboración:** La cosecha 2013 está hecha de uvas cultivadas en un pequeño viñedo de dos hectáreas ubicado a 2.100 pies sobre el nivel del mar en el valle de Hualfin, provincia de Catamarca. Cosecha manual y transportado en cajas de 16 kg por la noche.

**Crianza:** Fermentado en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, 7 días de pre fermentación a 10°C, luego se inoculo con levaduras seleccionadas. Fermentacion maleolactica natural en barriles usados de 2008. Anejado durante 2 años el 100 % del vino, un ano anejado en botellas. Sin refinar y sin filtrar.

**Notas de cata:** Aguayo es un elegante ejemplo de un vino de extrema altura, complejo y fresco con la acidez natural que se encuentra en los viñedos de extrema altura, cuidadosamente seleccionados, ubicados en Hualfin, provincia de Catamarca, Argentina. Un vino de estilo antiguo con un final largo en la boca provenientes de los dos años en barricas francesas, Aguayo evoca una sensación de cerezas secas y grosellas negras, con notas florales de rosa mosqueta y un suave acabado de menta.

**Dom:** Valles Calchaquíes, Argentina

**Alc:** 14.5%

# AGUAYO

Valles Calchaquíes – Argentina

## CONTACT INFO:

[info@agustinlanuswines.com](mailto:info@agustinlanuswines.com)  
+54 9 3868-426039

[agustinlanuswines.com](http://agustinlanuswines.com)

