

SUNAL

MALBEC DE EXTREMA ALTURA

SUNAL Extreme Altitude Wine es un Malbec 100% elaborado a partir de uvas cultivadas en micro-terroirs en el Valle Calchaquí de Salta, Argentina. Los viñedos están situados entre los 2.100 metros y los 2.700 metros, haciéndolos entre los más altos del mundo.

Tipo de uva: Malbec 100%

Número de botellas producidas: La producción total para la cosecha de 2014 fue muy limitada, 2.700 botellas, y la cosecha de 2015 de sólo 5.000 botellas está prevista salir al mercado en octubre de 2017.

Elaboración: Cosecha manual, transportados en cajas de 16 kg durante la noche (promedio 4 horas viajando desde cada terroir). Fermentación en barricas usadas de 2008, 100% levadura nativa, maceración prolongada de más de 40 días, Fermentación maloláctica natural, embotellado sin refinar y sin filtrar.

Crianza: 100% levadura autóctona, larga maceración de más de 30 días, fermentación maloláctica natural, embotellado sin refinar y sin filtrar. Envejecido en una mezcla de viejo y nuevo roble francés con un año en barriles viejos y el segundo año en barriles nuevos.

Notas de cata: El ultra-premium SUNAL Malbec está hecho de uvas cultivadas en pequeños viñedos en los límites de donde se pueden cultivar las uvas. El tiempo requerido para que la uva madure a tales alturas extremas da como resultado rendimientos muy bajos y produce un vino increíblemente complejo y con mucho cuerpo. El color es de un rico color púrpura, con la nariz dominada por notas balsámicas y frutos negros con aromas florales y tiene un final largo. Esta es una cosecha muy pequeña que no querrá perderse.

Dom: Valles Calchaquíes, Argentina

Alc: 14.9%



SUNAL

Valles Calchaquíes - Argentina

CONTACT INFO:

info@agustinlanuswines.com
+54 9 3868-426039

agustinlanuswines.com

