

2022

Gualta

Andrea Mufatto - Gerardo Michelini - Manuel Michelini -
Malbec

La Cautiva, Gualtallary

Varietal: Malbec

Origen: La Cautiva, Gualtallary, Mendoza

Enólogos: Andrea Mufatto y Gerardo Michelini

Parcela: 2,5 ha dentro de Agrícola La Cautiva a 1550 metros, con 60 cm de arena y grava sobre una mezcla de carbonatos de calcio y granitos. Clima Winkler Ib y cultivo orgánico. 6000 kg/ha.

Vinificación: 30% racimo entero pisado. Maceración posfermentativa durante 30 días. Crianza en foudres por 24 meses.

Cata: Fruta roja, fluido, herbal, calcáreo, cuerpo medio.
Producción: 15000 botellas.

Representa nuestra visión clara y precisa de lo que nos ofrece la zona más alta de Gualtallary (1.550 metros sobre el nivel del mar). Aquí todo se expresa de forma floral, y al mismo tiempo surge el carácter que Gualtallary y su suelo calcáreo imprimen de manera inconfundible. Tiene una larga crianza, dos inviernos, en bodegas bajo las oscuras bodegas de nuestra finca.



MICHELINI & MUFATTO