

2022

La Cautiva

Andrea Mufatto - Gerardo Michelini - Manuel Michelini -
Ma Ibec
La Cautiva, Gualtallary

Variedad/es: Malbec

Origen: La Cautiva, Gualtallary, Mendoza

Enólogos: Andrea Mufatto y Gerardo Michelini

Parcela: Lotes de 1 ha y 0,5 ha dentro de Agrícola La Cautiva, a 1550 metros sobre el nivel del mar, con un suelo de 60 cm de arena y grava, seguido por una mezcla de carbonatos de calcio y granitos. Clima Winkler Ib y plantación orgánica. Rendimiento de 4000 kg/ha.

Vinificación: 30% de racimo entero pisado a pie. Maceración post-fermentativa durante 30 días. Luego, crianza en foudres por 24 meses.

Perfil: Fruta roja, toques florales, suavidad y gran profundidad. Producción limitada de 4500 botellas.



MICHELINI & MUFATTO