



WAYRA

Vientos de montaña

ESTATE MALBEC 2022

VARIEDAD	100% Malbec
ZONA	Valle De Uco. Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.
ALTITUD	1250 msnm
ANALISIS	Alcohol: 13,5° Acidez Total: 5,16 g/l
VINIFICACION	100 % fermentación con levaduras indígenas.

COSECHA

Manual, en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descartan directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

ELABORACION

Tradicional en vasijas de hormigón durante aproximadamente 20-25 días a temperaturas bajas 20°C-22°C, para obtener una mayor intensidad aromática. Los trabajos de extracción se realizan de manera manual, determinados en el momento por simple degustación, lográndose un vino con buena estructura. El 100% del volumen madura en barricas de roble francés usadas, durante 2-3 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

Se obtiene un vino fresco, frutado, de estructura media. Ideal para todos los días.