

SUNAL

TERRUÑOS DE EXTREMA ALTURA



ÍCONO 2017

Malbec

 UVA 100% Malbec.		
 ELEVACIÓN 2200 -2700 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN Extremadamente limitada. 6000 Botellas	

COSECHA: 2017

VIÑEDO: Microterruños provenientes de:
Angastaco, Salta: 2400 m.s.n.m
Amaicha del Valle, Tucumán: 2200 m.s.n.m
Hualfín, Catamarca: 2100 m.s.n.m

CRIANZA: 24 meses en barrica de roble francés.

ELABORACIÓN: 100% levadura autóctona, maceración extendida de más de 25 días, fermentación maloláctica natural, y embotellado sin refinado ni filtrado.

MADURACIÓN: Se lo dejó madurar durante un año en barriles antiguos de roble francés, y un segundo año en barriles nuevos.

NOTAS DE CATA: El vino de calidad ultra premium SUNAL Ícono surge a partir de uvas que han crecido en el límite mismo en el cual estos frutos pueden ser cultivados. El tiempo requerido para que las uvas maduren a tan extrema altura da por resultado un vino de alta complejidad y mucho cuerpo. Su color es de un morado profundo, mientras que la nariz se ve envuelta por aromas de aceitunas negras, violetas, moras, notas de eneldo que agregan un ligero picor, y un largo final con matices balsámicos.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

ALC: 14,9% by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml

Un vino 100% Malbec creado a partir de uvas cultivadas en micro-terruños de extrema altura en el Valle Calchaquí, Argentina. Los viñedos, ubicados entre 2.200 y 2.700 m.s.n.m, se encuentran entre los más altos del mundo.