

SUNAL

TERRUÑOS DE EXTREMA ALTURA



AGUAYO 2017

Malbec

 UVA 100% Malbec.	 ELEVACIÓN Hualfín 2100 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN Extremadamente limitada. 3800 Botellas
--	---	--

COSECHA: 2017

VIÑEDO: Un viñedo único plantado en 1931 de solo dos hectáreas ubicado a 2.100 m.s.n.m. en Hualfín, Catamarca, Argentina.

SUELO: Suelos arcilloso-arenosos, profundos y permeables, con riego por zurco de agua de deshielo.

CRIANZA: 24 meses en barrica de roble francés.

ELABORACIÓN: Las uvas fueron cosechadas manualmente y transportadas durante la noche en cajas de 16 kg. a Cafayate, para luego pasar por una doble selección. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, siete días de pre fermentación a 10°C, y luego inoculación de levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica natural en barrica.

MADURACIÓN: 24 meses en barricas neutras francesas de varios usos y lleva mas de 4 años de estiba en botella.

NOTAS DE CATA: Aguayo es un ejemplo de la elegancia, complejidad y frescura que puede presentar un Malbec de extrema altura. Un vino con una acidez natural muy elevada y elaborado al estilo del Viejo Mundo con taninos bien amalgamados, buena acidez, y un muy largo final de boca debido a su paciente crianza. Aguayo evoca sabores y aromas de cerezas y grosellas deshidratadas, con notas florales de rosa mosqueta y un suave final mentolado.

ENÓLOGO: Stefano Gandolini - Agustín Lanús **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

ALC: 14,5% by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml

Aguayo nace de la amistad, el respeto y la gran pasión por el vino que une a Agustín y el muy reconocido enólogo chileno Stefano Gandolini. Eligieron para este vino parrales de Malbec de 1931 ubicadas en el pequeño valle de Hualfín, Catamarca para representarlos.

**Agustín
Lanús** WINES

Vinos de Altura y Extrema Altura