



SALVAJE CACHI 2020

Malbec



COSECHA: 2020

EDAD VIÑEDO: 2010 DENSIDAD VIÑEDO: 6200 plantas/Ha.

SUELO: Franco arenoso con alta presencia de piedra laja en todo el perfil, aluvionales

muy pobres.

VIÑEDO: Ubicado a 2680 msnm en la base del Nevado de Cachi donde proviene el

agua dulce de deshielo con la que se riega la viña.

CRIANZA: 12 meses en vasijas de concreto, sin contacto con roble.

ELABORACIÓN: Este vino fue embotellado el mismo año en que fueron cosechadas las uvas. Fermentación espontánea con levaduras nativas y con el

mínimo de sulfito en vendimia. Leve filtrado y embotellado antes

del año.

NOTAS DE CATA: Vino muy concentrado con una tipicidad aromática única, notas

de maracuyá, menta, cítricos, hierbas, acidez natural vibrante que

da frescura, tensión y longitud en boca.

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

ALC: 14,5 % by Vol. CONTENIDO: 750 ml CORCHO: Nomacork reserva

Sunal Salvaje expresa el Terruño de Cachi Adentro a 2680 msnm en su máxima pureza. Vinos creados con la mínima intervención pero máximo esfuerzo poniendo en práctica una viticultura racional y ancestral.

