

SUNAL

TERRUÑOS DE EXTREMA ALTURA



SALVAJE LURACATAO 2020 Malbec

 UVA 100% Malbec	
 ELEVACIÓN Luracatao 2730 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 4000 Botellas

COSECHA: 2020

EDAD VIÑEDO: 2009

DENSIDAD VIÑEDO: 5500 plantas/Ha.

SUELO: Textura areno-limoso. Suelos pesados, profundos.

VIÑEDO: A 2730 m.s.n.m. se encuentra el lugar más recóndito del Valle Calchaquí con suelos muy antiguos con potreros de más de 300 años de agricultura local.

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: Lo que distingue a Luracatao es su perfil organoléptico. Es un vino muy aromático donde domina lo herbal como tomillo, jarilla, eneldo y notas mentoladas. Se destacan frutas negras como higos y arándanos. Tiene un recorrido en boca muy lineal y largo con muy buena acidez natural, fresca y elegancia.

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

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

Sunal Salvaje expresa sus viñedos de extrema altura en su máxima pureza. Vinos creados con la mínima intervención pero máximo esfuerzo poniendo en práctica una viticultura racional y ancestral.