




# SUNAL

TERRUÑOS DE EXTREMA ALTURA



## AGUAYO 2017

### Malbec

 <b>UVA</b> 100% Malbec.	 <b>ELEVACIÓN</b> Hualfín 2100 m.s.n.m	 <b>PRODUCCIÓN</b> 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