



SUNAL

TERRUÑOS DE EXTREMA ALTURA

SALVAJE PUCARÁ 2020

Malbec



| | | |
|---|--|--|
|  UVA 100% Malbec |  ELEVACIÓN Pucará 2400 m.s.n.m |  PRODUCCIÓN 4000 Botellas |
|---|--|--|

COSECHA: 2020

DENSIDAD VIÑEDO: 4000 plantas/Ha.

SUELO: Arenoso-arcilloso, permeable, de buena irrigación por goteo.

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

ELABORACIÓN: Fermentación espontánea, con levaduras indígenas en vasijas de concreto sin ningún agregado mas que el mínimo de metabisulfito, leve filtrado y embotellado antes del año. Carece de influencia de madera.

NOTAS DE CATA: Sunal SALVAJE llama la atención por su profundo color negro que oscurece la copa. Aromas de arándanos y frambuesas invaden los sentidos, así como también toques de remolacha y mermelada de higo. Es un vino amplio al paladar, con taninos jugosos y sedosos; la más pura expresión de la fruta y el terruño, con gran medio en boca y un final eterno.

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.

Pucará y su suelo arcilloso está inmerso en Angastaco. Es un viñedo muy golpeado con mucha resiliencia a la adversidad, de bajo rendimiento pero con altísima calidad.