

1924 FINCA 2024 CENTENARIA



ANIVERSÁRIO FINCA LA CONSULTA

Este vinhedo, situado a 950 metros acima do nível do mar, é o mais antigo da nossa vinícola e possui uma história que remonta a 1924, quando foi registrado no Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Diversas variedades são cultivadas nesta propriedade, entre elas Malbec, Sauvignon Blanc e Cabernet Franc. A irrigação é realizada por meio de um sistema tradicional, o que significa que grande parte do trabalho é feito manualmente. Essa abordagem artesanal promove uma conexão profunda entre o homem e a terra, refletida em cada tarefa diária.

O solo da finca é aluvial, franco-argiloso, rico em nutrientes e com boa profundidade. As condições climáticas da região permitem a produção de vinhos mais frutados, que se destacam por sua qualidade e caráter distintivo.

Cada garrafa elaborada com as uvas deste vinhedo centenário é um tributo à dedicação e à paixão que colocamos em nosso trabalho, e uma celebração da riqueza da nossa história vitivinícola.

EDIÇÃO CENTENÁRIO FINCA LA CONSULTA

Para comemorar o centenário da nossa querida finca, criamos uma edição especial de aniversário que homenageia o melhor dos seus frutos. Este Malbec, repleto de perfumes de violetas e notas de ameixa e cerejas frescas, capta o perfil aromático singular que a terra desta propriedade confere aos nossos vinhos. O buquê se completa com delicados toques de especiarias, proporcionados pela sua maturação em carvalho.

Em boca, encanta com sabores intensos de frutas, harmonizados com taninos sedosos que contribuem para uma estrutura sofisticada e equilibrada, culminando em um final longo e refrescante.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Churrasco, carne assada com batatas, filé bovino com hortaliças, lasanha, cordeiro no espeto, tamales de carne bovina com legumes, locro (ensopado andino), torta de frango, empanadas de carne, massas recheadas com molho à bolonhesa.