



THE FUNCKENHAUSEN CO MALBEC



País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza / San Rafael



Vinhedo

Solos heterogêneos de uma primeira camada franco-arenosa que denotam a presença de blocos rochosos de diversas magnitudes em profundidades variáveis e depósitos de material calcário. Sendo uma das propriedades mais altas plantadas no oásis sul de Mendoza há 850m de altitude, as vinhas enfrentam um clima comparativamente mais frio ao resto do departamento, o que proporciona temperaturas máximas mais baixas ao longo do ano e transforma seus vinhos.



Uva

94% Malbec e 6% Riesling



Safra

2023



Teor alcoólico

15%



Colheita

Manual



Vinificação

Arrefecimento das uvas a 7° C durante 24 horas. Seleção de cachos e desengace. Maceração pré-fermentativa a 10° C durante 48 horas. A fermentação ocorre em

pequenos tanques de aço inoxidável com temperatura controlada abaixo de 25° C. Maceração durante 13 dias. Fermentação malolática espontânea. Estabilização a frio, ligeira filtração antes do engarrafamento.



Notas de Degustação

Vinho violeta brilhante de intensidade muito elevada. Apresenta um perfil aromático cativante caracterizado por notas intensas de frutos vermelhos e pretos, como amoras e ameixas maduras, uma especiaria sutil e uma delicada nuance floral acrescentada pelo Riesling. O vinho apresenta uma estrutura rica e arrojada com taninos suaves e bem integrados, conduzindo a um final vivo e longo realçado por uma acidez marcada que convida a mais taças.



Harmonização

Combina com carnes vermelhas, churrasco, costela assadas na brasa, lasanha a bolonhesa, massas, embutidos, queijos curados, hamburgueres, fondue de carne, pizzas e molhos densos.



Sobre a Vinícola

Por volta de 2003, Kurt Heinlein, com mais de 70 anos, decidiu viajar pela província de Mendoza em busca de um terreno para realizar um antigo desejo: estabelecer uma empresa familiar (família FUNCKE), criando um legado para as gerações futuras. Depois de várias viagens e muitos quilômetros percorridos, concretizou este objetivo. Bem na nascente de San Rafael, a 850m de altura, guardado por Cristo que acolhe a cidade e abençoado em uma de suas margens pelo rio Diamante, estava a propriedade dos seus sonhos que enchia a vista com uma cativante cordilheira. Percebeu que a busca havia terminado e que 350 hectares eram a recompensa final. Em 2005, assessorado pelo Engenheiro Franco Lucchini, plantou os primeiros 20 hectares com Malbec, Cabernet Sauvignon e Syrah. Estas vinhas dariam origem a um dos primeiros vinhos 25 de Mayo – San Rafael – a expressão de um tesouro até então inexplorado. Como diria Kurt: “Sempre tive muita sorte”. Outros dirão que sorte são oportunidades para quem está disposto a procurá-las.

