

ASA NISI
MASA



CABERNET FRANC

Estos vinos son un tributo al universo surrealista del director de cine Federico Fellini, cuyos trabajos se comparan a menudo con los del escritor más famoso de Argentina, Jorge Luis Borges y su realismo mágico.

ASA NISI MASA es una fórmula mágica, un código que usan los niños para evitar que los adultos puedan entenderlos y así escapar de su mundo. ASA NISI MASA les hace recordar a los adultos sus remotos sueños de la infancia. Los vinos no tienen paso por roble. La vinificación de estos vinos se centra en la frescura, la tensión y la fruta. La primera cosecha fue un Malbec 2015, luego se elaboró un Bonarda en 2017 y finalmente un Cabernet Franc en 2020.

Variedad: 100% Cabernet Franc de Altamira

Apelación de origen: Paraje Altamira 100 %. Viñedo de alta densidad (7000 plantas/ha) y bajo rendimiento en un suelo con un nivel alto de calcáreo ubicado a 1100 msnm.

Cosecha y vinificación: El Cabernet Franc generalmente se cosecha a finales de marzo y fermenta en piletas de concreto con levaduras indígenas. La crianza se lleva a cabo en esas piletas durante seis meses antes de que el vino sea embotellado.

Edad de las vides: 20 años

Rendimiento: 6 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2020