

LE PETIT VOYAGE

BLANCO

Estos vinos nacieron en el 2020 con la idea de buscar uvas poco comunes y de desafiar los métodos de elaboración del vino.

Alejándonos de nuestra formación universitaria, empezamos un camino hacia una enología más espontánea y natural. Usamos las propiedades de las borras, de las pieles (blancos en skin contact), escobajos (tintos sin sulfitos) y acidez natural para proteger los vinos y acompañarlos en su añejamiento. Cada uno de estos vinos es una invitación a una pequeña travesía, una travesía interna que los transportará al Valle de Uco a través de una elaboración muy particular de estos vinos.

Variedad: Sauvignon Blanc / Semillón / Tockaij

Apelación de origen: El Sauvignon Blanc es de Gualtallary, el Semillón de Tupungato y el Tockaij de Chacayes.

Cosecha y vinificación: Todas las uvas se cosechan a mediados de febrero. A pesar de sus diferentes períodos de madurez, las diferentes altitudes en donde estas variedades crecen permiten que maduren durante la misma semana. De todos modos, fermentan por separado pero con los hollejos (skin contact). El vino queda en contacto con sus hollejos durante más de un mes, en barricas cerradas y rellenas, sin contacto con el aire para preservar y concentrar la expresión fresca de su fruta. Luego, se lleva a cabo el trasiego y los hollejos de la uva se prensan. El vino se añeja en bodega por cuatro meses con battonages regulares, y se llena sin filtrar y sin agregado de sulfitos.

Edad de las vides: 20 años

Producción: 10 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2020

