

LE PETIT VOYAGE

TORRONTÉS

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: 100 % Torrontés

Apelación de origen: I.G. Los Chacayes. Un viejo parral que se encuentra en la zona tradicional, la parte baja de la apelación, en suelos relativamente ricos y profundos.

Cosecha y vinificación: La uva se cosecha durante la tercera semana de marzo. La fermentación se lleva a cabo con los hollejos. El vino queda en contacto con sus hollejos durante cuatro meses, 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. Unas semanas después del trasiego/prensado, el vino se llena, sin filtrar y con un muy leve agregado de sulfitos.

Edad de las vides: 20 años

Producción: 10 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2020

