

# LE PETIT VOYAGE

## MALBEC

SIN SULFITOS AGREGADOS

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 % Malbec

**Apelación de origen:** 100 % Chacayes, en una finca ubicada a 1300 m de altura, en un terreno muy pobre y filtrante, donde la uva Malbec logra una expresión muy floral y elegante.

**Cosecha y vinificación:** el Malbec se cosecha durante la primera semana de marzo. Las uvas fermentan sin sulfitos pero con un 30 % de escobajos en piletas de concreto. La maceración dura 25 días. Luego se lleva a cabo el trasiego y el hollejo es prensado. La crianza del vino se lleva a cabo durante seis meses en piletas de concreto antes de ser embotellado, sin agregado de sulfitos. Al no tener sulfitos agregados, el vino presenta taninos muy delicados, una nariz muy abierta y expresiva y una gran tomabilidad.

**Edad de las vides:** 20 años

**Rendimiento:** 6,5 toneladas por hectárea

**Primera cosecha:** 2020

