

LE PETIT VOYAGE



PEDRO GIMÉNEZ

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 % Pedro Giménez

Apelación de origen: Un viejo parral de Tupungato (1981) en suelos francos.

Cosecha y vinificación: La uva se cosecha durante la segunda quincena de febrero. Fermentación con levaduras indígenas en contacto con pieles y lías en un huevo de hormigón de 22 HL. Crianza 6 meses con pieles en huevo de concreto y un tiempo en barricas usadas. Cuando termina la crianza, fraccionamos sin filtrar y con un muy leve agregado de sulfitos.

Edad de las vides: 42 años

Producción: 1662 botellas. 10 toneladas por hectárea.

Primera cosecha: 2023