

LE PETIT VOYAGE



PINOT NOIR

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% pinot noir

Apelación de origen: G.I. Los Chacayes. En una finca ubicada a 1300 m de altura, en un terreno muy pobre, filtrante y fresco, donde la uva pinot noir encuentra una expresión con mucha tensión y elegancia.

Cosecha y vinificación: Cosecha temprana durante la primera semana de marzo. Fermentación con escobajos (40%) en piletas de concreto. Crianza con borras de pinot gris. Leve corrección de sulfitos antes del llenado.

Edad de las vides: 20 años

Producción: 6,5 toneladas por ha

Primera cosecha: 2021