



QVEVRI 2023

« Cuvées spéciales » est une série de lots très particuliers, élaborés selon des techniques de vinification spécifiques : macération pelliculaire, fermentation en fût, apport naturel des lies indigènes, entre autres.

Qvevri désigne, en géorgien, les amphores enterrées dans lesquelles on vinifiait les vins de la région caucasienne de Géorgie dans l'Antiquité.

Cépage : Assemblage de différentes criollas de l'I.G. Los Chacayes : Pedro Giménez, Torrontés, Criolla blanca

Appellation : I.G. Los Chacayes

Vendange et vinification : Vendange manuelle les premiers jours de mars. Macération et fermentation spontanée en amphores. Une fois cette étape terminée, le vin est pressé et séparé des peaux. Élevage de 6 mois en fûts de chêne français de deuxième et troisième passage. Non filtré.

Année de plantation du vignoble : 1957

Rendement : 10 tonnes par hectare

Premier millésime : 2023

RATINGS

James Suckling : 94 pts

Tim Atkin : 93 pts