



QVEVRI 2023

«Cuvées spéciales» es una serie de lotes muy especiales, elaborados mediante técnicas de vinificación específicas, como el contacto con las pieles, la fermentación en bodega, el uso de lías autóctonas como aporte natural y otras.

Qvevri, en idioma georgiano, hace referencia a las ánforas enterradas en las cuales se vinificaban los vinos en la región caucásica de Georgia en la antigüedad.

Variedad: Mezcla de distintas criollas de la I. G. Los Chacayes: Pedro Giménez, Torrontés, Criolla blanca

Apelación: IG Los Chacayes

Cosecha y vinificación: Cosechado manualmente los primeros días de marzo. Maceración y fermentación espontánea en ánforas. Una vez terminada esta etapa, se prensa y se separa el vino de las pieles. Se añeja 6 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Sin filtrar.

Año de plantación del viñedo: 1957

Producción: 10 toneladas por hectárea

Primera añada: 2023

RATINGS

James Suckling: 94 pts

Tim Atkin: 93 pts