



PINOT NOIR

2 0 2 6

Ces vins sont nés en 2020 avec l'idée de chercher des cépages peu courants et de bousculer les méthodes d'élaboration du vin.

En nous éloignant de notre formation universitaire, nous avons pris le chemin d'une œnologie plus spontanée et naturelle. Nous utilisons les propriétés des lies, des peaux (blancs en macération pelliculaire), des rafles (rouges sans sulfites) et de l'acidité naturelle pour protéger les vins et les accompagner dans leur vieillissement.

Chacun de ces vins est une invitation à une petite traversée, un voyage intérieur qui vous transportera dans la Vallée de Uco à travers une élaboration très singulière.

Cépage : 100 % pinot noir

Appellation : I.G. Vallée de Uco. Un assemblage de Los Chacayes et de Gualtallary, de vignes situées à plus de 1 300 m d'altitude, sur des sols pauvres, filtrants et frais, où le pinot noir trouve une expression pleine de tension et d'élégance.

Vendange et vinification : Vendange précoce, la première semaine de mars. Fermentation avec 20 % de rafles, en cuves béton. Élevage sur lies de pinot gris. Légère correction de sulfites avant la mise en bouteille. Non filtré.

Âge des vignes : 20 ans

Rendement : 6,5 tonnes par hectare

Premier millésime : 2020