



## PINOT NOIR

2026

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 su elaboración particular.

---

**Variedad:** 100 % pinot noir

**Apelación:** IG Valle de Uco. Un corte de Los Chacayes y Gualtallary, de fincas ubicadas a más de 1300 m de altura, en terrenos pobres, filtrantes y frescos, 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 (20 %) en piletas de concreto. Crianza con borras de pinot gris. Leve corrección de sulfitos antes del llenado. Sin filtrar.

**Edad de las vides:** 20 años

**Rendimiento:** 6,5 toneladas por hectárea

**Primera añada:** 2020