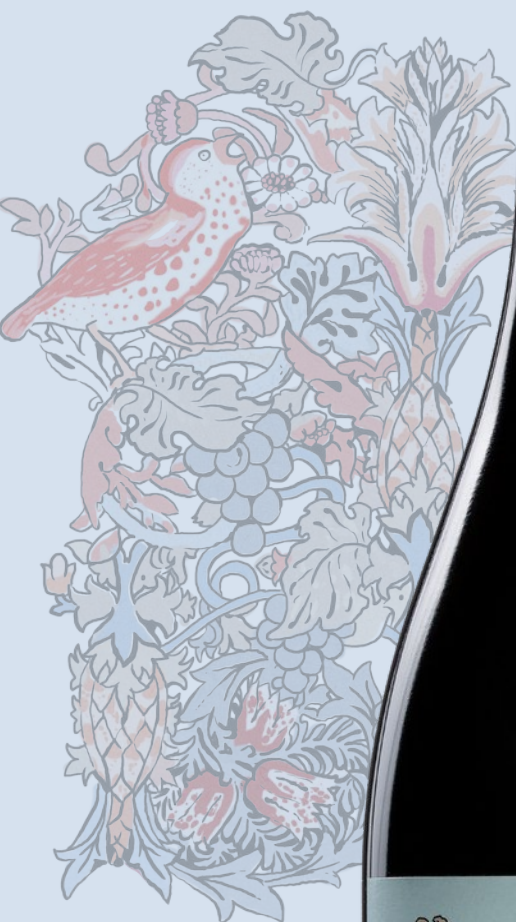




MALBEC 2025

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 % malbec

Appellation : Vallée de Uco. Les raisins proviennent de vignes situées à Gualtallary et à Altamira.

Vendange et vinification : Vendange la première semaine de mars. Les raisins fermentent sans sulfites mais avec 10 % de rafles, en cuves béton. La macération dure 25 jours. Vient ensuite le soutirage, et le marc est pressé. Le vin est élevé six mois en cuves béton avant la mise en bouteille, avec une légère correction de sulfites.

Âge des vignes : Entre 20 et 30 ans

Rendement : 6,5 tonnes par hectare

Premier millésime : 2020