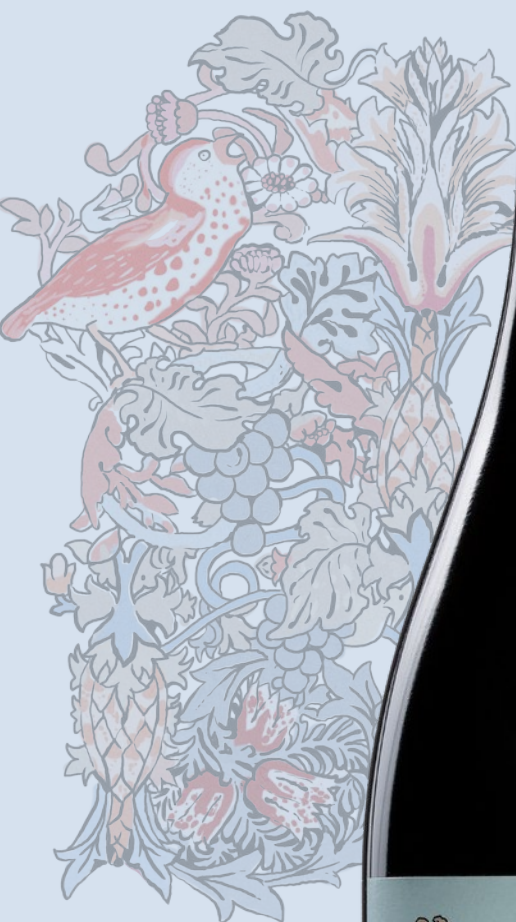




MALBEC 2025

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 % malbec

Apelación: Valle de Uco. Las uvas provienen de fincas ubicadas en Gualtallary y Altamira.

Cosecha y vinificación: Cosecha durante la primera semana de marzo. Las uvas fermentan sin sulfitos pero con un 10 % de escobajos en piletas de concreto. La maceración dura 25 días. Luego se lleva a cabo el trasiego y el hollejo es prensado. La crianza del vino se lleva a cabo durante seis meses en piletas de concreto antes de ser embotellado, con una leve corrección de sulfitos.

Edad de las vides: Entre 20 y 30 años

Rendimiento: 6,5 toneladas por hectárea

Primera añada: 2020