

ASA NISI
MASA

CABERNET FRANC 2024

Ces vins sont un hommage à l'univers surréaliste du cinéaste Federico Fellini, dont l'œuvre est souvent comparée à celle du plus célèbre écrivain argentin, Jorge Luis Borges, et à son réalisme magique.

ASA NISI MASA est une formule magique, un code que les enfants utilisent pour que les adultes ne puissent pas les comprendre, et ainsi échapper à leur monde. ASA NISI MASA rappelle aux adultes leurs lointains rêves d'enfance. Les vins ne passent pas, ou très peu, par le bois. La vinification de ces vins mise sur la fraîcheur, la tension et le fruit. Le premier millésime fut un malbec 2015, puis une bonarda en 2017 et enfin un cabernet franc en 2020.

Cépage : 100 % cabernet franc d'Altamira

Appellation d'origine : Paraje Altamira 100 %.
Vignoble à forte densité (7 000 plants/ha) et faible rendement, sur un sol très calcaire situé à 1 100 m d'altitude.

Vendange et vinification : Le cabernet franc est généralement vendangé début mars et fermente en cuves béton avec levures indigènes. L'élevage se fait en œuf béton pendant 6 mois.

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 6 tonnes par hectare

Premier millésime : 2020

