

ASA NISI
MASA

CABERNET FRANC 2024

Estos vinos son un tributo al universo surrealista del director de cine Federico Fellini, cuyas películas se comparan a menudo con los cuentos del escritor más famoso de Argentina, Jorge Luis Borges y su realismo mágico.

ASA NISI MASA es una fórmula mágica, un código que usan los niños para evitar que los adultos puedan entenderlos y así escapar de su mundo. ASA NISI MASA les hace recordar a los adultos sus remotos sueños de la infancia. Los vinos no tienen paso por roble o muy poco. La vinificación de estos vinos se centra en la frescura, la tensión y la fruta. La primera cosecha fue un malbec 2015, luego se elaboró un bonarda en 2017 y finalmente un cabernet franc en 2020.

Variedad: 100 % cabernet franc de Altamira

Apelación: Paraje Altamira 100 %. Viñedo de alta densidad (7000 plantas/ha) y bajo rendimiento en un suelo con un nivel alto de calcáreo ubicado a 1100 msnm.

Cosecha y vinificación: El cabernet franc generalmente se cosecha a inicios de marzo y fermenta en piletas de concreto con levaduras indígenas. La crianza se lleva a cabo en huevo de hormigón durante 6 meses.

Edad de las vides: 25 años

Rendimiento: 6 toneladas por hectárea

Primera añada: 2020

