

ASA NISI MASA



Semillon 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 % semillón

Apelación: Vieja viña de semillón de pie franco. Terruños frescos y tradicionales de Tupungato, en suelos franco-arenosos.

Cosecha y vinificación: Cosechado manualmente y con selección, las uvas fueron colocadas enteras en huevos de concreto para que el mosto esté en contacto con la piel hasta los 2/3 de la fermentación. Esta maceración hecha con los hollejos aporta estructura y frescura tánica. Luego el semillón terminó su fermentación separado de la piel y se crió durante 9 meses sobre lías, en huevo de concreto y en barricas de roble de tercer uso, con regulares batonajes. Embotellado sin filtrar.

Año de plantación de las vides: 1948

Rendimiento: 7 toneladas por hectárea

Primera añada: 2024

RATINGS

James Suckling: 95 pts

Descorchados 2026: 91 pts