



PEDRO GIMÉNEZ 2023

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 % pedro giménez

Appellation : I.G. Vallée de Uco (Tupungato). Une pergola de pedro giménez plantée sur les sols limoneux de Tupungato.

Vendange et vinification : Un vin léger, frais et floral. Vin nature, élaboré avec des levures indigènes, fermenté et élevé 6 mois sur ses peaux et ses lies dans un œuf béton de 22 hL. Mis en bouteille sans filtration.

Année de plantation : 1981

Rendement : 15 tonnes par hectare

Premier millésime : 2023