



PEDRO GIMÉNEZ 2023

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 % pedro giménez

Apelación: IG Valle de Uco (Tupungato). Un parral de Pedro Giménez plantado en los suelos francos de Tupungato.

Cosecha y vinificación: Un vino ligero, fresco y floral. Vino natural, elaborado con levaduras indígenas, fermentado y criado durante 6 meses con sus pieles y lías en un huevo de hormigón de 22 hL. Llenado sin filtrar.

Año de plantación: 1981

Rendimiento: 15 toneladas por hectárea

Primera añada: 2023