



SILEX 2025

« Cuvées spéciales » est une série de lots très particuliers, élaborés selon des techniques de vinification spécifiques : macération pelliculaire, fermentation en fût, apport naturel des lies indigènes, entre autres.

Appellation : Cette vigne de chardonnay se situe à 1 100 mètres d'altitude, dans l'I.G. Paraje Altamira, sur des sols alluviaux très calcaires.

Vendange et vinification : Vendange manuelle avec tri rigoureux la troisième semaine de février. Macération pelliculaire en fûts de second passage jusqu'aux deux tiers de la fermentation. Le vin est ensuite pressé et achève sa fermentation en fûts, dont 30 % neufs. La macération pelliculaire apporte structure et fraîcheur tannique. Élevage de 9 mois sur lies avec bâtonnage régulier, qui rehausse sa texture et sa complexité. Mis en bouteille sans filtration.

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 7 tonnes par hectare

Premier millésime : 2021

RATINGS

James Suckling : 94 pts

Vinous : 94 pts