



L'ECU

2023

«Cuvées spéciales» es una serie de lotes muy especiales, elaborados mediante técnicas de vinificación específicas, como el contacto con las pieles, la fermentación en barrica, el uso de lías autóctonas como aporte natural y otras.

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 las barricas para que el mosto esté en contacto con la piel hasta 1/3 de la fermentación. Esta maceración hecha con los hollejos aporta estructura y frescura tánica. Luego el semillón termina su fermentación separado de la piel, en barricas donde permanecerá hasta el fin del invierno con regulares batonajes.

Edad de las vides: Plantado en 1948

Rendimiento: 7 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2021

RATINGS

James Suckling: 94 pts

Tim Atkin: 93 pts