

LE PETIT VOYAGE

PET NAT

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 % criolla. Criolla chica (listán prieto) et criolla grande (cépage autochtone d'Argentine).

Appellation : I.G. Tupungato. Une vieille pergola située dans la zone traditionnelle, la partie basse de l'appellation, sur des sols relativement riches et profonds.

Vendange et vinification : Vendange la première semaine de mars, en caisses de 20 kg. Pressurage direct en grappes entières. Après débourage, le moût fermente sans ajout de levures ni de sulfites. La fermentation est suivie pour l'arrêter à 15 g/L de sucre résiduel ; ce taux atteint, le vin est mis en bouteille, où la fermentation se poursuit. Dégorgement après un an sur lies fines.

Âge des vignes : 20 ans

Rendement : 15 tonnes par hectare

Premier millésime : 2022

