

LE PETIT VOYAGE

PET NAT

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 % criolla. Criolla chica (listán prieto) y criolla grande (cepaje criollo de Argentina).

Apelación: I.G Tupungato. Un viejo parral que se encuentra en la zona tradicional. La parte baja de la apelación, en suelos relativamente ricos y profundos.

Cosecha y vinificación: Se cosecha durante la primera semana de marzo en cajas de 20 kg. Se realiza un prensado directo, con racimos enteros. Luego de un desborre, se manda el mosto a fermentación, sin agregado de levaduras ni sulfitos. Se sigue el avance de la fermentación para retenerla con azúcar residual de 15 g/L. Una vez logrado este tenor en azúcar, se hace el llenado y la fermentación sigue en botella. El degüelle se realiza después de un año sobre lías finas.

Edad de las vides: 20 años

Rendimiento: 15 toneladas por hectárea
Primera añada: 2022

