

LE PETIT VOYAGE

TORRONTÉS

2026

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 % torrontés

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

Vendange et vinification : Le raisin est vendangé la troisième semaine de mars. La fermentation se fait avec les peaux. Le vin reste au contact de ses peaux pendant six mois, en œufs béton ouillés, à l'abri de l'air, pour préserver et concentrer l'expression fraîche de son fruit. Vient ensuite le soutirage, et le marc est pressé. Quelques semaines après, le vin est mis en bouteille sans filtration.

Année de plantation des vignes : 1960

Rendement : 10 tonnes par hectare

Premier millésime : 2020

