

LE PETIT VOYAGE

TORRONTÉS

2026

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 % torrontés

Apelación: I.G. Los Chacayes. 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: La uva se cosecha durante la tercera semana de marzo. La fermentación se lleva a cabo con los hollejos. El vino queda en contacto con sus hollejos durante seis meses, en huevos de concreto rellenos, sin contacto con el aire para preservar y concentrar la expresión fresca de su fruta. Luego, se lleva a cabo el trasiego y los hollejos de la uva se prensan. Unas semanas después del trasiego/prensado, el vino se llena, sin filtrar.

Año de plantación de las vides: 1960

Rendimiento: 10 toneladas por hectárea

Primera añada: 2020

