

CRIOLLA 2025

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). Ninguna variedad traída por los españoles desde Europa a América durante el siglo XVI pudo soportar el viaje, excepto la criolla chica que fue subida al barco en su último punto de carga en las Islas Canarias. Por ende, toda la variedad llamada criolla tiene de origen esa criolla chica (listán prieto).

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: Se cosecha durante la primera semana de marzo. Con una parte de las uvas se realiza una maceración carbónica con racimos enteros. Luego se prensan las uvas y la fermentación finaliza sin hollejos, como sucede con los vinos blancos. La otra parte del corte fermenta de forma tradicional con las pieles. Al agregarle lías de Pinot Gris durante la crianza y al llevar a cabo batonnage a diario, se obtiene un vino elegante y con volumen. Luego el vino se llena, sin filtración y con una muy leve corrección de sulfitos.

Edad de las vides: 20 años

Rendimiento: 15 toneladas por hectárea

Primera añada: 2020

RATINGS

Descorchados 2026: 93 pts, ranking mejores criollas

