

LE PETIT VOYAGE

BLANC DES MONTAGNES 2023

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: Sauvignon Blanc / Semillón / Tocai

Apelación: El sauvignon blanc es de Gualtallary, el semillón de Tupungato y el tocai de Los Chacayes.

Cosecha y vinificación: Todas las uvas se cosechan a mediados de febrero. A pesar de sus diferentes períodos de madurez, las diferentes altitudes en donde estas variedades crecen permiten que maduren durante la misma semana. De todos modos, fermentan por separado pero con los hollejos (skin contact). El vino queda en contacto con sus hollejos entre una semana y un mes, en barricas cerradas y rellenas (semillón) o huevos de concreto, 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. El vino se añeja en barrica por seis meses con bâtonnage regular. Se llena sin filtrar y con leve agregado de sulfitos.

Rendimiento: 10 toneladas por hectárea

Año de plantación de las vides: Tocai plantado en 1980, sauvignon blanc en 2000, semillon en 1948.

Primera añada: 2020

RATINGS

James Suckling: 93 pts

Tim Atkin: 92 pts

