

ASA NISI  
MASA

# CABERNET FRANC

Estos vinos son un tributo al universo surrealista del director de cine Federico Fellini, cuyos trabajos se comparan a menudo con los del escritor más famoso de Argentina, Jorge Luis Borges y su realismo mágico.

ASA NISI MASA es una fórmula mágica, un código que usan los niños para evitar que los adultos puedan entenderlos y así escapar de su mundo. ASA NISI MASA les hace recordar a los adultos sus remotos sueños de la infancia. La vinificación de estos vinos se centra en la frescura, la tensión y la fruta. La primera cosecha fue un malbec 2015, luego se elaboró un bonarda en 2017 y finalmente un cabernet franc en 2020.



**Variedad:** 100 % cabernet franc de Altamira

**Apelación de origen:** Paraje Altamira 100 %. Viñedo de alta densidad (7000 plantas/ha) y bajo rendimiento en un suelo con un nivel alto de calcáreo ubicado a 1100 msnm.

**Cosecha y vinificación:** El cabernet franc generalmente se cosecha a finales de marzo y fermenta en piletas de concreto con levaduras indígenas. La crianza se lleva a cabo en barricas de roble de segundo y tercer uso durante 12 meses.

**Edad de las vides:** 20 años

**Rendimiento:** 6 toneladas por hectárea

**Primera cosecha:** 2020