

MUNDO
REVERÉS

L'ECUME



Es una serie de partidas muy exclusivas, elaboradas con vinificaciones especiales (vinificaciones integrales, skin contact) y añejados varios meses en barricas de segundo uso.

Variedad: Semillón 100%

Apelación de Origen: Vieja viña de semillón de pie franco. Terruños frescos y tradicionales de Tupungato, en suelos franco-arenoso.

Cosecha y vinificación: Cosechado manualmente y con selección, las uvas fueron colocadas enteras en las barricas para que el mosto esté en contacto con la piel hasta los 2/3 de la fermentación. Esta maceración hecha con los hollejos aporta estructura y fresca tánica. Luego el semillón termino su fermentación separado de la piel, en barricas donde permanecerá hasta el fin del invierno con regulares batonajes.

Edad de las vides: 40 años

Producción: 7 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2021