

LE PETIT VOYAGE

PET NAT

Estos vinos nacieron en el 2020 con la idea de buscar uvas poco comunes y de desafiar los métodos de elaboración del vino.

Alejandonos 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 una elaboración muy particular de estos vinos.

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 de Origen: I.G. Tupungato. Un viejo parral que se encuentra en la zona tradicional, la parte baja de la apelación, en suelos relativamente ricos y profundos.

Cosecha e vinificación: se cosecha durante la primera semana de marzo en cajas de 20 kg. Se realiza un prensado directo, con racimos enteros. Luego de un desborre, se manda el mosto a fermentación, sin agregado de levaduras ni sulfitos. Se sigue el avance de la fermentación para detenerla con un azúcar residual de 15g/L. Una vez logrado este tenor en azúcar, se hace el llenado y la fermentación sigue en botella.

Edad de las vides: 20 años

Producción: 15 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2022

