



Tortoka

CABERNET FRANC

Tortoka – “racimo apretado” en euskera – es un vino nacido de la unión de dos culturas y tradiciones vinícolas distintas. Representa la colaboración entre Alejandro Sejanovich e Iñaki Otegi, un hábil químico y enólogo vasco. Su visión compartida fusiona la esencia de la experiencia vitivinícola de Mendoza con la profunda herencia vinícola del País Vasco. Este vino es un homenaje a la amistad y el arte de dos enólogos dedicados a crear algo verdaderamente único.

VARIEDAD: 100% Cabernet Franc.

APELACIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco.
1.100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos calcáreos con abundantes piedras cubiertas de carbonato de calcio, mezcladas con parches de limo, arcilla y grava.

VINIFICACIÓN: Fermentado con levaduras indígenas en bins plásticos de 500 kg, con un 20% de racimo entero.

CRIANZA: 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros.

En el País Vasco, la uva Hondarrabi Beltza suele confundirse con el Cabernet Franc debido a rasgos genéticos compartidos. Inspirados por esta conexión, elaboramos este vino con Cabernet Franc de Altamira, permitiendo que exprese la profundidad y complejidad de ambas variedades, al mismo tiempo que resalta el carácter único del terroir de Altamira.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA