



Tortoka

MALBEC

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% Malbec.

APELACIÓN: Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. 1.400 m.s.n.m.

SUELO: Los suelos de Gualtallary son aluvionales, pedregosos y ricos en minerales, con presencia de carbonato de calcio y excelente drenaje.

VINIFICACIÓN: Las uvas se fermentan en piletas de cemento. Se realiza una maceración post-fermentativa de dos semanas sobre sus pieles.

CRIANZA: 24 meses en barricas usadas de roble francés.

El Malbec prospera en las condiciones extremas de Gualtallary, donde el frío y los suelos pedregosos moldean su elegancia y su intensidad aromática. Inspirado en el concepto vasco de Tortoka, este vino captura la precisión y pureza del Malbec de altura, expresando el carácter inconfundible de Gualtallary.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA