



2021

PEQUEÑAS FERMENTACIONES: Se trata de micro-vinificaciones que elaboramos en búsqueda de vinos diferentes y que puedan expresar otro relato de nuestra región.

Nos mueven las ganas de innovar aprendiendo y explorando nuestros límites transformándonos en la representación del potencial de Cafayate.

WINEMAKING: Elaboramos este vino con uvas provenientes de viejos parrales de Finca El Retiro, que co-fermentaron en huevos de cemento con levaduras nativas y luego tuvieron una crianza en barricas francesas durante 6 meses.

VARIETAL COMPOSITION: CHARDONNAY Y SEMILLÓN REGION: VALLE DE CAFAYATE

 TA:
 6.50g/L
 PH:
 3.25

 RS:
 1,80 g/L
 ALCOHOL:
 12,50 %

NOTAS DE CATA: Color amarillo verdoso, nariz fresca y compleja con muchos frutos blancos frescos como ananá y un toque de cascara de cítrico, notas de complejidad por su fermentación en Huevo de Cemento y crianza en barricas de Roble Francés. La boca es compleja y refrescante, una parte se hizo con racimos enteros lo que provoca notas herbales y una estructura vibrante y tensa.

SÓLO 2,400 BOTELLAS