

LE PETIT VOYAGE Torrontes Natural



VARIETALES:
100% Torrontés

D.O.: MENDOZA

COSECHA:

La uva se cosecha durante la tercera semana de marzo. La fermentación se lleva a cabo con los hollejos. El vino queda en contacto con sus hollejos durante cuatro meses en barricas cerradas y rellenas, sin contacto con el aire para preservar y concentrar la expresión fresca de su fruta.

ELABORACIÓN:

Unas semanas después del trasiego/prensado, el vino se llena, sin filtrar y con un muy leve agregado de sulfitos.

PROYECTO:

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.