

LE PETIT VOYAGE Malbec Natural



VARIETALES:
100 % Malbec

D.O.: MENDOZA

COSECHA:

Se cosecha durante la primera semana de marzo. Las uvas fermentan sin sulfitos pero con un 30 % de escobajos en piletas de concreto.

ELABORACIÓN:

La maceración dura 25 días. Luego se lleva a cabo el trasiego y el hollejo es prensado. La crianza del vino se lleva a cabo durante seis meses en piletas de concreto antes de ser embotellado sin 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.