

LE PETIT VOYAGE CRIOLLA



VARIETALES:
100 % Criolla.

D.O.: MENDOZA

COSECHA:

Se cosecha durante la primera semana de marzo.
Maceración carbónica con racimos enteros. Luego se prensan las uvas y la fermentación finaliza sin hollejos, como sucede con los vinos blancos.

ELABORACIÓN:

La elaboración del vino se hizo mediante una maceración carbónica con racimos enteros, luego se prensaron las uvas y la fermentación terminó sin hollejos, como un vino blanco.

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.