



L'ÉCUME

Cuvées spéciales es una serie de partidas muy exclusivas, elaboradas con vinificaciones especiales (vinificaciones integrales, skin contact) y añejados varios meses en barricas de segundo uso.

Variedad: Semillón 100%

Apelación de Origen: Vieja viña de semillón de pie franco. Terruños frescos y tradicionales de Tupungato, en suelos franco-arenoso.

Cosecha y vinificación: Cosechado manualmente y con selección, las uvas fueron colocadas enteras en las barricas para que el mosto esté en contacto con la piel hasta los 2/3 de la fermentación. Esta maceración hecha con los hollejos aporta estructura y frescura tánica. Luego el semillón terminó su fermentación separado de la piel, en barricas donde permanecerá hasta el fin del invierno con regulares batonajes. Embotellado sin filtrar.

Año de plantación de las vides: 1949

Producción: 7 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2021