



QVEVRI

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.

Qvevri, en idioma georgiano, hace referencia a las ánforas enterradas en las cuales se vinificaban los vinos en la región caucásica de Georgia en la antigüedad.

Variedad: Mezcla de distintas criollas de la I. G. Los Chacayes: Pedro Giménez, Torrontés, Criolla blanca.

Apelación de Origen: I.G Los Chacayes.

Cosecha y vinificación: Cosechado manualmente los primeros días de marzo. Maceración y fermentación espontánea en ánforas. Una vez terminada esta etapa, se prensa y se separa el vino de las pieles. Se añeja 6 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Sin filtrar.

Año de plantación de las vides: 1969

Producción: 10 toneladas por ha

Primera cosecha: 2023