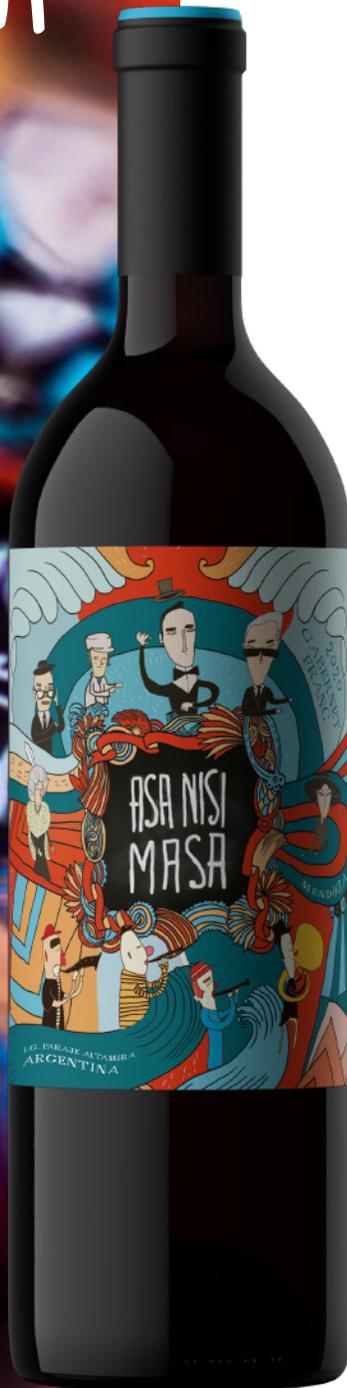


ASA NISI
MASA



CABERNET FRANC

Estos vinos son un tributo al universo surrealista del director de cine Federico Fellini, cuyos trabajos se comparan a menudo con los del escritor más famoso de Argentina, Jorge Luis Borges y su realismo mágico. ASA NISI MASA es una fórmula mágica, un código que usan los niños para evitar que los adultos puedan entenderlos y así escapar de su mundo.

ASA NISI MASA les hace recordar a los adultos sus remotos sueños de la infancia. Los vinos no tienen paso por roble. La vinificación de estos vinos se centra en la frescura, la tensión y la fruta. La primera cosecha fue un Malbec 2015, luego se elaboró un Bonarda en 2017 y finalmente un Cabernet Franc en 2020.

Variedad: 100 % Cabernet Franc de Altamira

Apelación de origen: IG paraje Altamira

Cosecha y vinificación: el Cabernet Franc generalmente se cosecha a finales de marzo y fermenta en piletas de concreto. La crianza se lleva a cabo en esas piletas durante seis meses antes de que el vino sea embotellado.

Edad de las vides: 20 años

Rendimiento: seis toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2020