



LE PETIT VOYAGE

CRIOLLA

Uvas: 100 % Criolla de Vista Flores

Cosecha y vinificación: cosechadas durante la primera semana de marzo, la elaboración del vino se ha hecho mediante una maceración carbónica con racimos enteros, luego se han prensado las uvas y la fermentación ha terminado sin hollejos, como un vino blanco. La adición de borras de pinot gris durante la crianza y la realización de batonnage dieron a este vino su elegancia y volumen.

Edad del viñedo: 20 años

Rendimientos: 10 toneladas por Ha

Primera añada: 2020