

MUNDO
REVES

L'ECUME



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

Variedad: Sémillon 100%

Apelación de Origen: Una vieja viña de Sémillon de pie franco, en espaldero, perdida en los terruños tradicionales de Tupungato, en suelos ricos y profundos. Una isla hundida en un mar de parrales productivos. Gracias a una viticultura atenta y precisa, digna de los Grands Cru franceses aislamos uvas de una increíble calidad.

Cosecha e 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 Sémillon termino su fermentación separado de la piel, en barricas donde permanecerá hasta el fin del invierno con regulares batonajes.

Edad de las vides: 40 años

Producción: 7 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2021