



VALLISTO EXTREMO

VALLES CALCHAQUÍES



VIEJAS BLANCAS 2023

VALLE DE CAFAYATE, PUEBLO | 1700 MSNM

Esta línea es el resultado de una nueva interpretación de los Valles Calchaquíes. El manejo agroecológico que realizamos en el viñedo, nos permite significar genuinamente en nuestros vinos la identidad del terroir donde trabajamos. Vinificamos respetando año a año lo que la uva tiene para brindarnos, potenciando y colaborando con su auténtica expresión.

VIÑEDO

Viñas ubicadas en el Valle de Cafayate con más 70 años de antigüedad, conducidas en sistema parral. Suelo franco-arenoso, pedregoso. Con buen drenaje y poco contenido de materia orgánica.

ELABORACIÓN

Descobajado y prensado en prensa neumática, protegiendo al mosto de la oxidación. Fermentación con levaduras nativas (previo desborre) en huevos de concreto de 2700lts. Sin adición de nutrientes, sin corrección de acidez. Crianza de 10 meses en huevos de concreto. Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

Región: Valles Calchaquíes, Salta | **Subregión:** Valle de Cafayate, Pueblo

Edad del viñedo: + 70 años | **Sistema de conducción:** parral

Cosecha: 2023 | **Fecha de cosecha:** 31/1/23

Varietades de uva: 60% Sauvignon Blanc, 30% Riesling, 10% Chardonnay

Información técnica: levaduras nativas

Enólogo: Pancho Lavaque

NOTAS DE CATA

Vista: Un blend de color amarillo brillante con destellos dorados ténues.

Nariz: Expresa un gran carácter con notas de frutas tropicales como el ananá. Aromas a peras en almíbar y miel. Algo de notas vegetales como el espárrago.

Boca: Buen volumen en boca propio de su crianza sobre borras finas en huevos de concreto. Final amable, fresco y con buena acidez.

ANÁLISIS

Alcohol: 11,5%

Acidez: 7,05 g/l

Azúcar: 1.8

pH: 3,3

