

Los Chacayes

Ver Sacrum



Garnacha

2020

Garnacha

13% Vol

Vista Flores, Valle de Uco. Suelo aluvional muy rocoso a 1100 de altitud.

Vendimia manual. Maceración semi-carbónica con el 25% de raspón. Fermentación en depósitos de hormigón de 3000 litros. 8 meses de crianza, el 50% en depósitos de hormigón y el 50% en barricas de roble usadas.

Monastrell

2020

Monastrell

13% Vol

Vista Flores, Valle de Uco. Suelo aluvional muy rocoso a 1100 de altitud.

Vendimia manual. Maceración semi-carbónica con el 100% de raspón. Fermentación en depósitos de hormigón de 3000 litros. 8 meses de crianza, el 50% en depósitos de hormigón y el 50% en barricas de roble usadas.

GSM

2020

Garnacha 70%
Syrah 15%
Monastrell 15%

13% Vol

Vista Flores, Valle de Uco. Suelo aluvional muy rocoso a 1100 de altitud.

Vendimia manual. Maceración semi-carbónica. Fermentación en depósitos de hormigón de 3000 litros. 8 meses de crianza, el 50% en hormigón y el otro 50% en barricas de roble usadas.

Gloria

2019

Garnacha

13% Vol

Vista Flores, Valle de Uco. Suelo aluvional muy rocoso a 1100 de altitud.

Vendimia manual. Maceración semi-carbónica con el 50% de raspón. Fermentación y 18 meses de crianza en barricas de roble usadas y ánforas de cerámica. 20 meses de afinamiento en botella.