



MENDOZA - ARGENTINA

ESTANCIA
USPALLATA

BLANC DE NOIR

Un valle de imponente belleza y constante sol, que se despliega como un oasis en medio de la aridez de la cordillera. En este rincón, habita el silencio, interrumpido solo por el suave viento que recorre el viñedo y las aguas cristalinas del arroyo que emerge entre las rocas, más arriba en la montaña. A 2000 m.s.n.m., los cerros se han ido desintegrando con el paso del tiempo, dando origen a suelos coluviales e ígneos en las faldas de las montañas, que se combinan con suelos de limo y materia orgánica alrededor del arroyo; estos son el sustento de nuestra viña. Estancia Uspallata es el resultado de un proyecto llevado a cabo por Alejandro Sejanovich, Jeff Mausbach y Jorge Crotta, en sociedad con Ariel Saud (propietario del viñedo), quienes han llevado la viticultura a sus límites, creando vinos excepcionales en el viñedo más alto de Mendoza.

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

APELACIÓN: Uspallata, Mendoza. 2000 m.s.n.m.

SUELO: Suelos de Uspallata son coluviales e ígneos, formados por la erosión de roca volcánica.

VINIFICACIÓN: Las uvas de Pinot Noir se prensan directamente al llegar a la bodega. Tras una decantación en frío de 24 horas, el mosto se trasiega a barricas usadas de roble francés de 500 litros, donde fermenta con levaduras indígenas.

CRIANZA: 12 meses de crianza biológica, bajo velo, en las mismas barricas de roble francés de 500 litros donde tuvo lugar la fermentación.

Nuestro Blanc de Noir es un vino nacido de la inspiración y del tiempo. Después de varias vendimias elaborando espumantes, comenzamos a guardar una parte del vino base y fuimos testigos de su silenciosa evolución. De ahí surgió un vino blanco que expresa el alma delicada del Pinot Noir: elegante, fresco y bellamente transformado. Cada sorbo lleva consigo la historia del arte sutil de la naturaleza, un testimonio de la paciencia y la gracia del lugar.



MIL SUELOS