



MENDOZA - ARGENTINA

ESTANCIA
USPALLATA

BRUT NATURE

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: Los suelos de Uspallata son coluviales y de origen ígneo, formados por la erosión de roca volcánica. Este vino proviene de una parcela cercana al arroyo, donde se encuentran mayores proporciones de limo y arcilla.

VINIFICACIÓN: Las uvas se prensan y se trasladan a un tanque de acero inoxidable para decantación en frío. Luego, el 50% del vino se fermenta con levaduras naturales en barricas usadas de roble francés de 500 litros, mientras que la otra mitad fermenta en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA: 15 meses sobre lías.

Estancia Uspallata Brut Nature, elaborado 100% con Pinot Noir, busca resaltar la brillante acidez natural de la variedad. Cosechado de forma temprana y criado sobre lías, ofrece una burbuja fina y una equilibrada combinación de frescura y complejidad, expresando con elegancia el carácter del Pinot Noir en cada copa.



MIL SUELOS