



MENDOZA - ARGENTINA

ESTANCIA
USPALLATA

ÍGNEO

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: Co-fermentación de Malbec con cantidades más pequeñas de Cabernet Franc.

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

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

VINIFICACIÓN: Todas las variedades fermentan juntas en bins de cosecha de 500 kg con diferentes proporciones de racimos enteros.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés usadas de 225 L.

Ígneo es una verdadera expresión del terroir único de Estancia Uspallata, un vino que honra los suelos ígneos que definen este terruño. Este blend excepcional reúne lo mejor de nuestro viñedo, elaborado a partir de Malbec y Cabernet Franc, cada variedad prosperando en las condiciones singulares de esta tierra de altitud. Ígneo es la cúspide de nuestra dedicación a la producción de vinos de calidad sobresaliente. Con aromas complejos, una profundidad notable y una estructura refinada, representa la culminación de nuestra pasión por esta tierra y nuestro compromiso de crear vinos que reflejen la esencia del terroir único de Uspallata.



MIL SUELOS