

Tortoka

BLANCO

Tortoka – “racimo apretado” en euskera – es un vino nacido de la unión de dos culturas y tradiciones vinícolas distintas. Representa la colaboración entre Alejandro Sejanovich e Iñaki Otegi, un hábil químico y enólogo vasco. Su visión compartida fusiona la esencia de la experiencia vitivinícola de Mendoza con la profunda herencia vinícola del País Vasco. Este vino es un homenaje a la amistad y el arte de dos enólogos dedicados a crear algo verdaderamente único.

VARIEDAD: Co-fermentación de Chenin Blanc con Semillón y Chardonnay.

APELACIÓN: Maipú, Mendoza. 750 m.s.n.m.

SUELO: Suelos ricos en arena, limo y arcilla, con mayor concentración de arena en algunas zonas, lo que proporciona un excelente drenaje.

VINIFICACIÓN: Las uvas se prensan y fermentan con levaduras indígenas en barricas usadas de roble francés de 500 litros.

CRIANZA: 2 años en barricas usadas de roble francés de 500 litros. Luego, el vino se deja 4 años en botella antes de su salida al mercado.

Desde un antiguo viñedo en Maipú, esta co-fermentación reúne Chenin Blanc, Chardonnay y Semillón en un vino que expresa la riqueza del tiempo y del terroir. Las viejas vides, plantadas en suelos aluviales con una mezcla de arena, limo y arcilla, encuentran el equilibrio ideal para alcanzar su máximo potencial. Este field blend, típico de los viñedos tradicionales, captura la esencia del clima y la singular composición del suelo. El resultado es un vino que refleja la armonía entre las viejas vides, la diversidad varietal y el carácter distintivo del terruño de Maipú.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA