

ASA NISI MASA



Semillón

Estos vinos son un tributo al universo surrealista del director de cine Federico Fellini, cuyos trabajos se comparan a menudo con los del escritor más famoso de Argentina, Jorge Luis Borges y su realismo mágico.

ASA NISI MASA es una fórmula mágica, un código que usan los niños para evitar que los adultos puedan entenderlos y así escapar de su mundo. ASA NISI MASA les hace recordar a los adultos sus remotos sueños de la infancia. La vinificación de estos vinos se centra en la frescura, la tensión y la fruta. La primera cosecha fue un malbec 2015, luego se elaboró un bonarda en 2017 y finalmente un cabernet franc en 2020.

Variedad: 100 % semillon

Apelación de origen: Suelos francos de Tupungato. Viñedo de pie franco plantado en 1948.

Cosecha y vinificación: Cosecha manual y con selección. Levaduras indígenas. Fermentación en skin contact (con el hollejo) en huevos de concreto de 2200 L. Crianza de 9 meses en concreto sobre lías. Sin filtrar.

Edad de las vides: 77 años

Rendimiento: 6 500 kg por hectárea

Primera cosecha: 2024