



FINCA OLIVAR CENTENARIO

«Las Fincas» nace de la tierra que cultivamos con nuestras propias manos. Fincas, donde el conocimiento del suelo, el clima y la vid se traduce en una expresión auténtica y precisa del terroir. Son vinos que hablan con honestidad, que reflejan el equilibrio entre naturaleza y trabajo humano, y que celebran el vínculo íntimo entre la tierra y el vino que de ella nace.

VARIEDAD: 100 % Garnacha.

APELACIÓN: Chachingo, Maipú, Mendoza - 750 MSNM.

SUELO: suelos ricos en arena, limo y arcilla en superficie, mezclado con cantos rodados. El subsuelo está marcado por rocas calcáreas.

VINIFICACIÓN: fermentación en piletas de concreto y microvinificaciones con un 20 % de racimo entero. El vino se separa de sus pieles 5 a 7 días luego de haber iniciado la fermentación para evitar la extracción de taninos demasiado agresivos.

CRianza: 12 meses en barricas de roble francés usadas.

Esta Garnacha nace en nuestra finca en Chachingo, Maipú, el lugar donde decidimos construir nuestra propia bodega y echar raíces. Cuando adquirimos la propiedad, el terreno estaba cubierto por antiguos olivares abandonados, con más de cien años de historia. En honor a ese legado, la finca lleva el nombre de El Olivar Centenario. Allí, en un clima más cálido, la Garnacha —una variedad de espíritu mediterráneo— encuentra las condiciones ideales para expresarse con frescura y ligereza. El resultado es un vino vibrante, de aromas florales y frutos rojos, que refleja la calidez del lugar y la sensibilidad de la variedad. Un vino que habla del pasado del suelo y del presente que estamos construyendo.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA