



FUEGO BLANCO

VALLE DEL SILEX



Cabernet Franc - Malbec

Silex es nuestra piedra Pedernal, roca utilizada en la prehistoria para generar una de las fuentes de energía más importante para la vida: el Fuego; nuestro valle rodeado por un manto Blanco, producto de los eternos glaciares de la majestuosa cordillera de Los Andes, se combinan para dar lugar a un terroir único lleno de magia.

VARIEDAD

60% Cabernet Franc
40% Malbec.

ZONA

Valle de Pedernal, San Juan. A una altitud superior a los 1.500 msnm, convirtiéndola en la más alta de la región.

COSECHA

Cosecha manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

VINIFICACIÓN

100% fermentado con levaduras indígenas.

Ambas variedades fermentan por separado. El 70% del MALBEC se fermenta tradicionalmente en tanques *inox*, mientras que el otro 30% se trabaja con maceración carbónica para obtener notas bien marcadas de fruta.

El CABERNET FRANC, se despallilla y es enviado a piletas de concreto, donde se realiza una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas durante 30 hs para lograr complejidad aromática.

Previo a la crianza, se realiza el blend entre ambos vinos, obteniendo una integración equilibrada de aromas y sabores.

NOTAS DE CATA

Presenta un toque frutal y notas herbáceas típicas del Cabernet Franc, que unidas a las frutas dulces del Malbec, generan una combinación fresca, cremosa y sedosa.

