



FUEGO BLANCO

VALLE DEL SILEX



Malbec - Syrah

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% Malbec
40% Syrah

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 asegurar 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 SYRAH, se despallilla y es enviado a piletas de concreto, donde se realiza una maceración prefermentativa a bajas temperaturas durante 30hs 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

En nariz, presenta aromas herbales propios de montaña, combinados con frutas negras maduras características del Syrah; estas últimas también se hacen presentes en boca, donde se entretejen con los taninos filosos provenientes del suelo donde se cultivó, generando una composición perfecta y equilibrada.

