

# EXTREME VINEYARDS

SUELO INVERTIDO



Nuestra pasión por desarrollar micro terroires a veces nos empuja a plantar viñas en condiciones extremas, incluso al límite de la supervivencia de la vid.

## HISTORIA

En la zona de Progreso, el suelo tiene una composición con tierra fértil en la superficie, y un subsuelo arcilloso calcáreo con aumento de la concentración de carbonato de calcio en las zonas más profundas. En 2004 nos preguntamos qué pasaría si tuviéramos la parte calcárea en la superficie y la tierra fértil en la profundidad. Y ensayamos esta locura de hacer un pozo de 2 metros e ir completando con suelo de manera de invertirlo completamente.

Los primeros años la fruta no tenía gran destaque hasta que en 2016 encontramos algo muy especial. Hicimos una microvinificación y el vino nos sorprendió. A partir de entonces se convirtió en un Extreme Vineyard.

## CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR

0,5 hectárea. 100% Tannat. Suelo con arcillas expansivas y alto contenido de carbonato de calcio. La arcilla se contrae en épocas de sequía generando grietas que van muy profundo y permiten oxigenar las raíces. Si hay lluvias intensas, las arcillas se expanden y evitan el exceso de agua en las raíces.

El viñedo está a 25 km del Río de la Plata, por lo que hay una alta influencia costera.

## VINIFICACIÓN

La cantidad de uva es poca y se maneja como una microvinificación. Se cosecha temprano aprovechando el frío natural, a mano y en cajones. En la bodega, fermentamos en bins abiertos de 400 litros, con maceraciones manuales empujando el sombrero 2 a 3 veces por día durante una semana. Luego descubamos el mosto y terminamos la fermentación en barricas usadas. La fermentación maloláctica se da espontáneamente en las barricas. Los únicos agregados de sulfitos son luego de la maloláctica y durante el envasado.

El tiempo crianza en barricas usadas depende de la fermentación maloláctica. Si se realiza temprano, esperamos a que pase el invierno y envasamos. Hay años que tenemos que esperar a la primavera para que el calor haga que se de la fermentación maloláctica espontánea. Luego envasamos.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Hay 2 aromas que todos los años se destacan en esta parcela y son una característica distintiva: Pomelo y mango. Son dos aromas muy difíciles de encontrar en vinos tintos y nos entusiasma mucho poder encontrarlos cada vendimia.

Otro distintivo de este vino es la tensión: esa contradicción entre mucha concentración pero suavidad de taninos. Tiene una acidez marcada que le aporta energía y un final largo.

PRODUCCIÓN POR AÑO: 1200 botellas

