



DOÑA ASCENSIÓN

Vino tinto de corte creado en homenaje a Doña Ascensión Isaasmendi de Dávalos, quien fue pionera de la viticultura de altura en los Valles Calchaquíes.

A fines de los años 90, dos jóvenes e intrépidos se embarcaron en la tarea de convencer a don Raúl Dávalos de elaborar una partida limitada en honor a quien impulsó los vinos de la región a principios del siglo XIX. El gran desafío de Yeye y Pancho (hijo y sobrino, respectivamente) consistió en persuadir al patriarca para poder realizar la crianza de este tinto en barricas de roble francés, lo cual contrariaba notoriamente a don Raúl, acérrimo defensor de los vinos sin madera y de la expresión más pura del terruño de nuestra finca..

La constancia y varios años de esfuerzo fueron necesarios para superar este reto, hasta que finalmente en 2003 llegó el ansiado "visto bueno" y se presentó la primera cosecha de esta nueva etiqueta.

Elaborado a partir de uvas Malbec, con una leve participación de Cabernet Sauvignon que no supera el 20%, la fermentación se realiza en vasijas de acero inoxidable y con levaduras autóctonas. Luego, el vino recibe una crianza en barricas de 225 litros de roble francés neutras, con el objetivo de microoxigenar el vino y afinar los taninos. Su producción es de unas 3,000 botellas anualmente.

Cosecha: 2023

Alcohol: 15 %

pH: 3,73



tacuil.com.ar