



Livera, Bequignol, 2023

Escala Humana

ARGENTINE, MENDOZA, VALLE DE UCO

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique sans certification
CÉPAGE(S)	100% Béquignol
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Environ 70 ans
RENDEMENTS	3,38 tonnes par acre
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,8
SUPERFICIE	7,91 acres
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	El Zampal, Tupungato, Vallée de Uco. Mendoza, Argentine.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argileux, limoneux et sableux
VINIFICATION	Vendanges manuelles en paniers de 20 kg. Échelonné. 30 jours dans des œufs en béton pour la fermentation et la macération. Pressage.
ÉLEVAGE	Passe un hiver dans des fûts usagés.

CODE SAQ
14934699

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
36.75 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Escala Humana Wine a été lancé en 2015 par le duo mari et femme Ayelén et German Massera en Argentine, dans La Vallée d'Uco. »Notre philosophie est de mieux comprendre chaque jour nos terroirs et nos vignobles, en nous intégrant au paysage de la manière la plus authentique. Pour cela, nous avons décidé de vivre dans la même vallée que nous cultivons, le lieu où naissent les fruits avec lesquels nous élaborons nos vins : la vallée d'Uco, à Mendoza, est aujourd'hui le lieu que nous avons choisi. »