

CHIRIGUA

En 2013, Jose Fileni y Natalia Martin se conocen, forman familia (tienen dos hijos), y deciden emprender el camino del vino juntos, siendo que ambas familias tienen historias enraizadas con el vino.

La familia de Natalia posee en la zona de Altamira 3 pequeñas fincas, distanciadas una de otra pero en un radio de 1 km, dos de ellas implantadas con vides, y es ella quien lleva a cabo toda la administración y gestión sobre las fincas.

José, en su niñez, compartió mucho tiempo e historias con su abuelo materno, quien llevaba la labor vitivinícola en su finca implantada con frutales.

La vida hizo que se conocieran trabajando en el ámbito privado, y donde fueron conformando este proyecto que hoy es una realidad, generando valor agregado a la producción primaria de vid, decidiendo alla por el año 2017 y con el apoyo de amigos y conocidos, incursionar en el mundo del vino como productores, revalidando y enalteciendo todo aquello que vivieron desde su niñez.

Ese año fue el puntapié inicial, y lo que fue un hobby con esa primer barrica, luego se fue convirtiendo en una producción de alta calidad, respetando el terroir y creciendo en capacidad productiva.

El comienzo de da bajo el proyecto Fileni Martin Wines, elaborando actualmente cerca de 25.000 botellas por año.

Con el paso del tiempo, y buscando un homenaje más cercano y directo al abuelo de Fileni, es que deciden crear el segundo proyecto denominado Chirigua Wines.

Siempre respetando la visión primaria de hacer algo muy cuidado en pequeñas partidas y crecer de a poco.

El Nombre se debe en honor a un pajarito de la zona, de color amarillo como un jilguero pero con tonos negros en el lomo y cabeza con un canto muy particular y bello. Se buscó hacer una analogía con el abuelo materno de Fileni, quien llevaba ese sobrenombre porque cuando trabajaba en la Viña, se lo podía oír a los lejos por su silbido como un chirigua...





CHIRIGUA BLEND DE BLANCAS

*60% Chardonnay, 30% Semillón y 10% Sauvignon Blanc /
Paraje Altamira Valle de Uco, Mendoza*

Nota de Cata:

A la vista presenta un color brillante verdoso. Aromas con una entrada a tiales floral con toques de manzanilla y tomillo. En boca presenta miel, nísperos y maracuyá gracias a una acidez refrescante y delicada que redondea un vino de complejidad media que invita a servir otra copa.

Crianza: 6 meses en huevo de concreto.



CHIRIGUA MALBEC

100% Malbec / Paraje Altamira Valle de Uco, Mendoza

Nota de Cata:

Color rojo intenso. Aromas a frutos negros, violetas, rosas, notas minerales y sutiles notas a madera. En boca, es un vino redondo, taninos dulces, untuoso y bien estructurado; de buen cuerpo y larga persistencia.

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés.



CHIRIGUA CABERNET FRANC

100% Cabernet Frank / Paraje Altamira Valle de Uco, Mendoza

Nota de Cata:

Color bermellón brillante con toques azules. En nariz se destacan las especias como tomillo y orégano y pimentón dulce y notas a mentol y eucalipto. En boca tiene una carga tánica interesante, fresca gracias a una acidez equilibrada.

Crianza: 10 meses en barrica de roble francés.