

Criolla



Varietal

Criolla Grande

Alcohol

12,7

Acidez

4,8

PH

3,85

Azúcar

1,9

Conducción

Pérgola

Manejo del Viñedo

Riego por goteo, sistema de poda de tipo Guyot

Perfil del suelo

Arenoso a arenoso francoso profundo. Presencia de material clástico tipo grava, con algo de calcáreo

Fecha de Cosecha

Fines de marzo

Modalidad

Manual en cajas de 20kg

Recepción

En piletas de cemento

Origen

Divisadero, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Edad del Viñedo

2012

Densidad

2700 plantas por hectárea

Servicio

16 - 18°

Maceración

Postfermentativa 3 días a 20°

Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, a 20° hasta consumir la totalidad de azúcares

Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días

Crianza

5 meses en cemento

Embotellado

Septiembre 2022

Producción

5000 botellas

Tasting

Genuino ejemplar del perfecto balance de sabores de la vid autóctona, de vibrante color rubí. En nariz sobresalen aromas a guinda y frambuesa. De paladar redondo y levemente dulce, su acidez brinda persistente frescura. Nuestro pequeño "Pinot Noir".

Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

