

# Naranja



## Varietal

Pedro Giménez

## Alcohol

14,9

## Acidez

6

## PH

3,7

## Azúcar

2,8

## Conducción

Pérgola

## Manejo del Viñedo

Riego por manto

## Perfil del suelo

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

## Fecha de Cosecha

Principios de marzo

## Modalidad

Manual en cajas de 20kg

## Recepción

En piletas de cemento

## Origen

Chapanay, San Martín

## Altitud

700 msnm

## Edad del Viñedo

1942

## Servicio

15 - 17 °

## Maceración

Durante fermentación a 15°

## Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, a 15° hasta consumir la totalidad de azúcares

## Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días

## Crianza

6 meses en cemento

## Embotellado

Septiembre 2022

## Producción

5000 botellas

## Tasting

"Maduro y complejo, presenta tonos dorados pálidos, y una gran complejidad de frutas y flores en nariz, apareciendo cítricos secos aportados por el contacto con las pieles. En boca sorprende por su carácter y estructura y sostenida acidez. Con delicados aromas a flor de naranja, bergamota y caramelo de miel".

## Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

