

Criolla



Casta

Criolla Grande

Álcool

12,7

Acidez

4,8

PH

3,85

Açúcar

1,9

Condução

Latada

Manejo do Vinhedo

Irrigação por gotejamento.
sistema de poda tipo Guyot.

Perfil do solo

De arenoso a franco-arenoso profundo. Presença de material clástico tipo cascalho, com um pouco de calcário.

Data de Colheita

Final de março.

Modalidade

Manual, em caixas de 20kg.

Recepção

Em tanques de cimento.

Origem

Divisadero, Santa Rosa

Altitude

650 msnm

Idade do Vinhedo

2012

Densidade

2700 plantas por hectare

Serviço

16 - 18°

Maceração

Pós-fermentativa durante 3 dias a 20 °.

Fermentação

Espontânea, com leveduras nativas da fazenda a 20° e até consumir todo o açúcar.

Malolática

Com bactérias nativas, durante 30 dias.

Estágio

5 meses em cimento.

Engarrafamento

Setembro 2022

Produção

5000 garrafas

Tasting

Genuino exemplar do perfeito equilíbrio de sabores da videira autóctone. Vibrante cor rubi. No nariz, destam-se aromas de ginja e framboesa. De paladar redondo e levemente doce, sua acidez brinda persistente frescor. Nosso pequeno "Pinot Noir".

Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

