

# Laranja



## Casta

Pedro Giménez

## Álcool

14,9

## Acidez

6

## PH

3,7

## Azúcar

2,8

## Condução

Pêrgola

## Manejo del Viñedo

Irrigação por inundação

## Perfil do solo

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

## Data de Colheita

Início de março.

## Modalidade

Manual, em caixas de 20kg.

## Recepção

Em tanques de cimento.

## Origem

Chapanay, San Martín

## Altitude

700 msnm

## Idade do Vinhedo

1942

## Serviço

15 - 17 °

## Maceração

Durante a fermentação a 15°.

## Fermentação

Espontânea, com leveduras nativas da fazenda a 15° e até consumir o total do açúcar.

## Malolática

Com bactérias nativas, durante 30 dias.

## Estágio

6 meses em cimento.

## Engarrafamento

Setembro 2022

## Produção

5000 garrafas

## Tasting

Maduro e complexo. Apresenta tonalidade dourada pálida, e grande complexidade de frutas e flores no nariz, aparecendo cítricos secos dados pelo contato com as cascas. Na boca, surpreende pelo caráter, estrutura e constante acidez. Com delicados aromas de flor de laranja, bergamota e bala de mel.

## Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

