

# Pileta del año



## Casta

Ancellotta - Criolla

## Álcool

13

## Acidez

5,55

## PH

3,8

## Açúcar

1,9

## Condução

Pérgola

## 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 hectárea

## 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

7 meses em cimento.

## Engarrafamento

Setembro 2022

## Produção

2200 garrafas

## Tasting

Desde o início da fermentação, e durante o resto do ano, o tanque que sempre nos surpreendeu foi o 58. É um corte de Ancellotta e Criolla que acabou sendo uma combinação fresca e de grande expressividade frutal. Por isso, decidimos immortalizar este corte com uma partida limitada de 2.200 garrafas.

## Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

