

Pileta del año



Varietal

Ancellotta 80%
Criolla 20%

Alcohol

13

Acidez

5,55

PH

3,8

Azúcar

1,9

Origen

Divisadero, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Edad del Viñedo

2012

Densidad

2700 plantas por hectárea

Servicio

14 - 16°

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

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

7 meses en cemento

Embotellado

Septiembre 2022

Producción

2200 botellas

Tasting

Desde el inicio de la fermentación y durante el resto del año, el equipo de Finca Feliz degusta todas las piletas de la bodega para conocer su evolución. En este 2022, la número 58 nos sorprendió por su singularidad. Es un corte de Ancellotta y Criolla que resultó ser una combinación fresca y de gran expresividad frutal. Por ello, decidimos crear la edición especial "Pileta del Año" e inmortalizar este corte con una partida limitada de 2.200 botellas.

Winemakers

Lis Clément / Julia Rodriguez

