

Naranja



Varietal

Pedro Giménez

Alcohol

14,5

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

Algarrobo Grande, Junín

Altitud

700 msnm

Edad del Viñedo

1942

Servicio

8 - 10 °

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

Lis Clément / Julia Rodriguez

