

Pileta del año



Casta

Ancellotta 80%
Criolla 20%

Álcool

13

Acidez

5,55

PH

3,8

Açúcar

1,9

Origem

Divisadero, Santa Rosa

Altitude

650 msnm

Idade do Vinhedo

2012

Densidade

2700 plantas por hectárea

Serviço

14 - 16°

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.

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 imortalizar este corte com uma partida limitada de 2.200 garrafas.

Winemakers

Lis Clément / Julia Rodriguez

