

Criolla



Varietal

Criolla Grande

Alcohol

13

Acidez

5,25

PH

3,75

Azúcar

2

Conducción

Pérgola

Manejo del Viñedo

Riego por goteo, poda de tipo Guyot. Equilibrio entre superficie foliar y kg de fruta.

Perfil del suelo

Textura franco a franco arenosa. Suelos profundos con gran posibilidad de exploración radicular, mejorando la eficiencia en el uso de agua para riego.

Fecha de Cosecha

11 de Abril.

Recepción

Molienda en lagares de acero inoxidable. Encubado en piletas de cemento.

Origen

Divisadero, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Edad del Viñedo

12 años

Densidad

2.700 plantas por hectárea

Servicio

14 - 16°

Maceración

Prefermentativa en frío durante 24 horas a 5°.

Fermentación

Espontanea con levaduras nativas, de 15° a 20° hasta consumir la totalidad de azucares.

Maloláctica

Natural durante 30 días.

Crianza

5 meses en cemento.

Embotellado

10/10/2023

Producción

11.000 botellas.

Modalidad de cosecha

Manual en bins de 400kg.

Notas de cata

Genuino ejemplar del perfecto balance de sabores de la vid autóctona, de vibrante color rubí. En nariz sobresalen aromas a guinda y frambuesa. De paladar redondo y levemente dulce, su acidez brinda persistente frescura. Nuestro pequeño "Pinot Noir".

Creado por Lis Clement

