

# Criolla



## **Casta**

Criolla Grande

## **Álcool**

13

## **Acidez**

5,25

## **PH**

3,75

## **Açúcar**

2

## **Condução**

Pergola

## **Manejo do Vinhedo**

Irrigação por gotejamento. Poda tipo Guyot. Equilíbrio entre área foliar e kg de frutos.

## **Perfil do solo**

Textura argilosa a franco-arenosa. Solos profundos com grande possibilidade de exploração de raízes, melhorando a eficiência do uso da água de irrigação.

## **Data de Colheita**

11 de Abril

## **Modalidade**

Manual, em caixas de 400kg.

## **Engarrafamento**

10/10/2023

## **Origem**

Divisadero, Santa Rosa

## **Altitude**

650 msnm

## **Idade do Vinhedo**

12 anos.

## **Densidade**

2.700 plantas por hectare.

## **Serviço**

14 - 16°

## **Maceração**

Pré-fermentativa durante 24 horas a 5°.

## **Fermentação**

Espontânea com leveduras nativas da fazenda, 15° a 20° até que todos os açúcares sejam consumidos.

## **Malolática**

Natural por 30 dias.

## **Estágio**

5 meses em cimento.

## **Produção**

11.000 garrafas.

## **Recepção**

Moagem em cubas de aço inoxidável. Envasamento em tanques de cimento.

## **Tasting**

Genuino exemplar do perfeito equilíbrio de sabores da videira autóctone. Vibrante cor rubi. No nariz, destacam-se aromas de ginja e framboesa. De paladar redondo e levemente doce, sua acidez brinda persistente frescor. Nosso pequeno "Pinot Noir".

## **Criado por Lis Clément**

