

Laranja



Casta

Pedro Giménez

Álcool

13

Acidez

5,8

PH

3,5

Azúcar

1,8

Condução

Pérgola

Manejo del Viñedo

Irrigação por inundação, poda 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.

Modalidade

Manual em caixas de 400kg.

Recepção

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

Tasting

Maduro e complexo, apresenta tons dourados claros e uma grande complexidade de frutas e flores no nariz, com notas cítricas secas provenientes do contato com as peles. O paladar é surpreendente por seu caráter, estrutura e acidez sustentada. Com aromas delicados de flor de laranjeira, bergamota e compota de maçã.

Criado por Lis Clément

Origem

Algarrobo Grande, Junín.

Altitude

700 msnm

Idade do Vinhedo

81 anos

Serviço

10 - 12 °

Densidade

2.500 plantas por hectare.

Maceração

7 dias em fermentação a 15°C.

Fermentação

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

Malolática

Com bactérias nativas, durante 30 dias.

Estágio

7 meses em cimento.

Engarrafamento

09/10/2023

Produção

17.760 garrafas.

Data de Colheita

22 de Fevereiro de 2023.

