

Pileta del año



Casta

Criolla 60%
Chardonnay 30%
Malbec 10%

Álcool

13

Acidez

5,1

PH

3,8

Açúcar

1,9

Condução

Pergola / Espaldeiro

Manejo do Vinhedo

Irrigação por gotejamento, 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.

Data de Colheita

Chardonnay: 20 de Fevereiro
Criolla & Malbec: 2 de Abril

Recepção

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

Origem

Divisadero, Santa Rosa

Altitude

650 msnm

Idade do Vinhedo

11 anos

Densidade

2700 plantas por hectare.

Serviço

8 - 10 °

Maceração

Criolla e Malbec: maceração especial por 2 horas a 5°C antes da fermentação.

Fermentação

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

Maloláctica

Natural por 30 dias.

Estágio

5 meses em cimento

Engarrafamento

04/09/2023

Produção

3.330 garrafas.

Modalidade

Manual em caixas de 400 kg

Tasting

Neste vinho rosé trivarietal cofermentado, encontramos aromas típicos das três variedades que o compõem; frutas vermelhas e amarelas como cerejas, ameixas, bananas e maçãs; flores como jasmims, acácias e violetas. Na boca, é fresco, amplo e com uma acidez que convida a continuar desfrutando.

Criado por Lis Clément

