Naranjo

Varietal
Pedro Giménez

Alcohol
14,9

Acidez
6

PH
3,7

Azúcar
2,8

Origen
Chapanay, San Martín

Altitud
700 msnm

Edad del Viñedo
1942

Servicio
15 - 17 °

Conducción
Pérgola

Manejo del Viñedo
Riego por manto

Perfil del suelo
Arenoso a areno francoso profundo. Presencia de material clástico tipo grava, con algo de calcáreo

Fecha de Cosecha
Principios de marzo

Modalidad
Manual en cajas de 20kg

Recepción
En piletas de cemento

Maceración
Durante fermentación a 15°

Fermentación
Espontánea con levaduras nativas de la finca, a 15° hasta consumir la totalidad de azúcares

Maloláctica
Con bacterias nativas durante 30 días

Crianza
6 meses en cemento

Embotellado
Septiembre 2022

Producción
5000 botellas

Tasting
"Maduro y complejo, presenta tonos dorados pálidos, y una gran complejidad de frutas y flores en nariz, apareciendo cítricos secos aportados por el contacto con las pieles. En boca sorprende por su carácter y estructura y sostenida acidez. Con delicados aromas a flor de naranja, bergamota y caramelo de miel".

Winemakers
Matías Morcos / Lis Clément