

# Pileta del año



## Varietal

Ancellotta - Criolla

## Alcohol

13

## Acidez

5,55

## PH

3,8

## Azúcar

1,9

## Conducción

Pérgola

## Manejo del Viñedo

Riego por goteo, sistema de poda de tipo Guyot

## Perfil del suelo

Arenoso a arenoso francoso profundo. Presencia de material clástico tipo grava, con algo de calcáreo

## Fecha de Cosecha

Fines de marzo

## Modalidad

Manual en cajas de 20kg

## Recepción

En piletas de cemento

## Origen

Divisadero, Santa Rosa

## Altitud

650 msnm

## Edad del Viñedo

2012

## Densidad

2700 plantas por hectárea

## Servicio

16 - 18°

## Maceración

Postfermentativa 3 días a 20°

## Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, a 20° hasta consumir la totalidad de azúcares

## Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días

## Crianza

7 meses en cemento

## Embotellado

Septiembre 2022

## Producción

2200 botellas

## Tasting

Desde el inicio de la fermentación y durante el resto del año, el equipo de Finca Feliz degusta todas las piletas de la bodega para conocer su evolución. En este 2022, la número 58 nos sorprendió por su singularidad. Es un corte de Ancellotta y Criolla que resultó ser una combinación fresca y de gran expresividad frutal. Por ello, decidimos crear la edición especial "Pileta del Año" e inmortalizar este corte con una partida limitada de 2.200 botellas.

## Winemakers

Matías Morcos / Lis Clément

