

# Naranja



## Varietal

Pedro Giménez

## Alcohol

13

## Acidez

5,8

## PH

3,5

## Azúcar

1,8

## Conducción

Pérgola

## Manejo del Viñedo

Riego por manto.  
Poda Guyot. Equilibrio entre superficie foliar y kg de fruta.

## Perfil del suelo

Textura franco a franco arenosa. Suelos profundos con gran posibilidad de exploración radicular, mejorando la eficiencia en el uso de agua para riego.

## Modalidad de cosecha

Manual en bins de 400 kg.

## Recepción

Molienda en lagares de acero inoxidable. Encubado en piletas de cemento.

## Origen

Algarrobo Grande, Junín

## Altitud

700 msnm

## Edad del Viñedo

81 años

## Densidad

2.500 plantas por hectárea.

## Servicio

10° - 12°

## Maceración

7 días en fermentación a 15°C.

## Fermentación

Espontánea con levaduras nativas de la finca, entre 15° a 20° hasta consumir la totalidad de azúcares.

## Maloláctica

Con bacterias nativas durante 30 días.

## Crianza

7 meses en cemento.

## Embotellado

09/10/2023

## Producción

17.760 botellas.

## Fecha de Cosecha

22 de Febrero 2023

## Notas de cata

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 compota de manzana.

## Creado por Lis Clement

