

Pileta del año



Varietal

Criolla 60%
Chardonnay 30%
Malbec 10%

Alcohol

13

Acidez

5,1

PH

3,8

Azúcar

1,9

Conducción

Pérgola / Espaldero

Manejo del Viñedo

Riego por goteo, poda tipo 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

Divisadero, Santa Rosa

Altitud

650 msnm

Edad del Viñedo

11 años.

Densidad

2.700 plantas por hectárea.

Servicio

8-10°C

Maceración

Criolla y Malbec: Maceración peculiar durante 2 horas a 5°C previo a la fermentación.

Fermentación

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

Maloláctica

Natural durante 30 días.

Crianza

5 meses en cemento.

Embotellado

04/09/2023

Producción

3.330 botellas.

Fecha de Cosecha

Chardonnay: 20 de Febrero, Criolla y Malbec: 2 de Abril.

Notas de cata

En este vino rosado trivarietal cofermentado se conjugan los aromas típicos de las tres variedades que lo conforman; frutas rojas y amarillas como cerezas, ciruelas, bananas y manzanas; flores como jazmines y acacias. En boca es fresco, amplio y con una acidez que invita seguir disfrutando.

Creado por Lis Clement

