

LA GASTRONOMA CRIOLLA GRANDE ROSE 2018



VARIEDAD

50% Criolla Grande, 25% Moscatel Rosado, 15% Pedro Gimenez, 8% Torrontés Sanjuanino, 2% Bonarda.

Cosecha manual

Rendimiento: 10.000 kg/ha

ALCOHOL: 11.9% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:

Montecaseros, San Martín, Mendoza.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Parral mixto.

SUELO:

Franco arenoso.

ALTURA:

700 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:

La Criolla Grande escurrida, las demás con pieles

FERMENTACIÓN:

Cofermentación de las 5 variedades, Criolla Grande escurrida, Bonarda con racimos enteros y sumergidos, las demás con pieles. Levaduras nativas.

MACERACIÓN PELICULAR:

15 días temperatura inferior a 20C

MALOLÁCTICA:

Parcial.

norberto@pasoapasowines.com.ar
sebastian@pasoapasowines.com.ar