

## LOS ABANDONADOS SEMILLON



### VARIEDAD

**SEMILLON 90% CHARDONNAY 5% CRIOLLA 5%**

Cosecha manual

Rendimiento: 6.000 kg/ha

ALCOHOL: 14,1% V/V

### VIÑEDOS

UBICACIÓN:

La Consulta. San Carlos. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Espaldero.

SUELO:

Franco arenoso.

ALTURA:

1100 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico (montañoso) con precipitaciones menores a 200mm

### ELABORACIÓN

MOLIENDA:

Sin molienda Racimos enteros.

FERMENTACIÓN:

Levaduras indígenas. En Tanque de inoxidable, sin pisoneo, sólo con remontajes.

MACERACIÓN PELICULAR:

21 días, sólo con remontajes abiertos.

MALOLÁCTICA:

Si, en barricas 60% restauradas y 40% nuevas.

CRIANZA: dos barricas con crianza biológica y 3 barricas

rellenadas con Chardonnay y criolla blanco. 8 meses total

BOTELLAS 1500

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