

## PASO A PASO VINO DE GARAGE ORANGE FIELD BLEND 2021



### VARIEDAD

**TORRONTÉS RIOJANO 30%**  
**PEDRO GIMÉNEZ 30%**  
**MOSCATEL ROSADO 30%**  
**PINOT GRIS 10%**

Cosecha manual  
Rendimiento: 9.000 kg/ha promedio  
ALCOHOL: 12,1% V/V

### VIÑEDOS

UBICACIÓN:  
Montecasero San Martín y El Cepillo, San Carlos. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:  
Espaldero.

SUELO:  
Franco arenoso, poca profundidad.

ALTURA:  
1050 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:  
Desértico (montañoso) con precipitaciones menores a 200mm

### ELABORACIÓN

MOLIENDA:  
Tratando de no aplastar ni romper bayas.

FERMENTACIÓN:  
Levaduras indígenas. En tanque de inox.

MACERACIÓN PELICULAR:  
90 días

MALOLÁCTICA  
si, y con movimiento de lias quincenales

PRODUCCIÓN: 6000 botellas.

[norberto@pasoapasowines.com.ar](mailto:norberto@pasoapasowines.com.ar)  
[sebastian@pasoapasowines.com.ar](mailto:sebastian@pasoapasowines.com.ar)