

Ancellota 2021



COMPOSICIÓN:

100 % ANCELLOTA

ORIGEN: LA REDUCCIÓN
RIVADAVIA (MENDOZA)

VINIFICACIÓN:

COSECHA MANUAL CON SELECCIÓN DE RACIMOS A FINES DE MARZO 2021. MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA DURANTE 4 DÍAS, CUIDANDO T° A 17°C. FERMENTACIÓN ALCOHOLICA EN PILETAS DE CEMENTO CON LEVADURAS INDÍGENAS A T° DE 20° DURANTE 10 DÍAS. SU FERMENTACIÓN MALOLACTICA NO FUE INDUCIDA.

VINO DE GOTA, OBTENIDO SIN PRENSAR Y SIN FILTRAR. EMBOTELLADO EN MARZO DE 2023.

DATOS ANALITICOS:

ALCOHOL: 12,80 %
PH: 3,70
ACIDEZ TOTAL: 4,97
COLOR ÍNDICE: 1300



**PARTIDA LIMITADA
DE 800 BOTELLAS**

