

Criolla Grande 2022



COMPOSICIÓN:

100 % CRIOLLA GRANDE

ORIGEN: LA LIBERTAD
RIVADAVIA (MENDOZA)

VINIFICACIÓN:

COSECHA MANUAL A FINES DE MAYO 2022.

FERMENTACIÓN ALCOHOLICA EN PILETAS DE CEMENTO CON LEVADURAS INDÍGENAS. DEBIDO AL DESCENSO NOCTURNO DE T° DE MAYO, SE RALENTIZÓ SU FERMENTACIÓN Y PERMITIÓ EL DESARROLLO DE LA GLICERINA, DEJANDO UN VINO ROSADO BIEN AMABLE EN BOCA.

VINO ROSADO DE GOTA, OBTENIDO SIN PRENSAR Y SIN FILTRAR. EMBOTELLADO EN OCTUBRE DE 2022.

DATOS ANALITICOS:

ALCOHOL: 13,10 %

PH: 3,89

ACIDEZ TOTAL: 3,97

COLOR ÍNDICE: 127



PARTIDA LIMITADA
DE 1205 BOTELLAS