



**ETIQUETA: CRIOLLA ARGENTINA**

REGIÓN VIÑEDO: JUNÍN - MENDOZA  
SUB REGIÓN: ALGARROBO GRANDE

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: PARRAL  
RIEGO POR MANTO  
ALTITUD: 750 msnm APROXIMADAMENTE  
SUELO: FRANCO ARENOSO  
VARIEDAD: 100% CRIOLLA  
PRODUCCIÓN: 150 qq/ha  
MOMENTO DE COSECHA: ÚLTIMA SEMANA DE MARZO  
COSECHA MANUAL

BODEGA: JUNÍN - MENDOZA  
TIEMPO DE MACERACIÓN: 20 DÍAS  
35% SANGRÍA  
10% RACIMO ENTERO  
VASIJA DE FERMENTACIÓN: CONCRETO  
UTILIZACIÓN DE LEVADURAS AUTÓCTONAS  
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA CON BACTERIAS AUTÓCTONAS  
CLARIFICACIÓN NATURAL SOLO POR FRÍO INVERNAL  
ALCOHOL 13,20%  
ACIDÉZ TOTAL 5,0 g/L CORRECCIÓN EN MOSTO 1,5 G/L DE TARTÁRICO  
VINO SECO 1,8 g/L AZ.  
CRIANZA 100% VASIJA DE CONCRETO  
ACTUALMENTE COMERCIALIZANDO COSECHA 2017  
PUEDE CONTENER PRECIPITADOS

PREMIOS RELEVANTES 90 PUNTOS TIM ATKIN COSECHA 2017  
PREMIOS RELEVANTES 88 PUNTOS PARKER COSECHA 2017

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:  
COLOR: ROJO POCO INTENSO  
AROMA: FRUTADOS  
BOCA: ENTRADA DULCE, BIEN EQUILIBRADO

EDICIÓN LIMITADA: 4.933 BOTELLAS  
ENÓLOGO: LUCAS NIVEN

