



## VARIETALES



### PINOT GRIGIO

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Grigio, de Agrelo, Luján de Cuyo.

#### NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, sutiles aromas cítricos con matices florales. En boca buen ataque, acidez balanceada y final prolongado. Óptimo como aperitivo, ideal para acompañar frutos de mar y primeros platos a base de pescados.

#### TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

#### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de febrero.

#### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

#### RENDIMIENTO

8.000 kg/Ha

#### VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

#### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 años.

#### PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

30.000 botellas

#### PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

Caja X 12 X 750 ml