



PASO A PASO VINO DE GARAGE ORGANICO

BONARDA 2021



VARIEDAD

BONARDA 100%

Cosecha manual.

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 14.1% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:

El Cepillo. San Carlos Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Paral.

SUELO:

Franco arenoso.

ALTURA:

1100 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:

Con 20 % de racimo entero.

FERMENTACIÓN:

Levaduras Nativas. Recipiente abierto

MACERACIÓN PELICULAR::

7 días

MALOLÁCTICA:

Si

CRIANZA EN BARRICAS:

90% en pileta de concreto + 10% en barrica de 4to uso por 9 meses

PRODUCCIÓN:

6000 botellas.

norberto@pasoapasowines.com.ar

sebastian@pasoapasowines.com.ar