

PASO A PASO VINO DE GARAGE ORANGE FIELD BLEND 2022



VARIEDAD

TORRONTÉS RIOJANO 30%
PEDRO GIMÉNEZ 30%
MOSCATEL ROSADO 40%

Cosecha manual
Rendimiento: 9.000 kg/ha promedio
ALCOHOL: 12,5% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:
El Peral, Tupungato y Vista Flores Tunuyán.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:
Parral

SUELO:
Franco arcillosa, poca profundidad.

ALTURA:
1100 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:
Desértico (montañoso) con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:
Tratando de no aplastar ni romper bayas.

FERMENTACIÓN:
Levaduras indígenas. En tanque de inox.

MACERACIÓN PELICULAR:
180 días

MALOLÁCTICA
si, y con movimiento de lias quincenales

PRODUCCIÓN: 10.000 botellas.

norberto@pasoapasowines.com.ar
sebastian@pasoapasowines.com.ar