

# BARRIL POR BARRIL



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  
sí, y con movimiento de lias quincenales

PRODUCCIÓN: 10.000 botellas.