

INMEMORIAL

By PASO a PASO Wines

CLARETE

BLEND CLARETE 2022



VARIEDAD

CRIOLLA GRANDE 50%
MOSCATEL ROSADO 25%
PEDRO GIMÉNEZ 15%
TORRONTÉS SANJUANINO 10%

Cosecha manual

Rendimiento: 12.000 kg/ha

ALCOHOL: 11.4% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:

Montecaseros, San Martín, Mendoza.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Parral.

SUELO:

Franco arcilloso, gran profundidad.

ALTURA:

700 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:

Tratando de no aplastar ni romper bayas.

FERMENTACIÓN:

Levaduras indígenas. En tanque de acero inoxidable.

MACERACIÓN PELICULAR:

20 días con pieles de las 4 cepas.

MALOLÁCTICA:

Parcial.

PRODUCCIÓN: 9000 botellas.