



EL SALVAJE ORGÁNICO - ROSADO DE GRIS 2022

Si bien el Pinot Gris es una uva de color, elaborarla en su versión “rosado” es la forma menos conocida o difundida. El Pinot Gris encuentra en el Valle de Uco, Chacayes un lugar propicio para su desarrollo que finaliza con un claro ejemplar en lo que a expresión varietal se refiere. Su desarrollo transcurre en suelos franco arenosos con rocas subterráneas, irrigación presurizada, sistema de conducción en espaldero y forma de trabajo orgánica certificada.

VARIEDAD: 100% Pinot Gris

AÑO: 2022.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Rocoso, pedregoso en superficie.

COSECHA: Cosecha nocturna manual en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Uva en que se seleccionan racimos y granos. Los granos se llevan a prensa hidráulica donde se macera por 2 horas. El líquido o mosto obtenido se clarifica de forma estática con frío y luego se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura de 15 °C.

CRIANZA: Ánfora de cerámica y tanque de acero inoxidable.

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2022.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

|| **ALCOHOL:** 12,3 % vol.

|| **ACIDEZ TOTAL:** 5,3 g/l.

|| **PH:** 3,4.

|| **AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8 g/l.

|| NOTAS DE CATA:

Vista, de color rosa pálido brillante.

Nariz, con notas que recuerdan a frutas cítricas y de carozo.

Boca, entrada suave y fresca, final medio.

