

VINOS CON MINIMA
INTERVENCION

LA JIRAFAY EL ENANO



*Puede contener
sedimentos naturales
y eso esta bien!*

PET - NAT *Criolla grande 80% Malbec 20%*

Uvas: criolla grande 80%
Cosecha: 2022
Región: Tupungato Mendoza, 1.100 msnm
Clima: clima continental
Edad del viñedo: 50
Sistema de conducción: Parral. Gestión Orgánica
Tipo de riego: Por surco
Suelo: Franco arenoso, profundo. Suelos aluviales, Pedregosos con alto drenaje
Cosecha: en cajas de 20 kg manual

Uvas: malbec 20%
Cosecha: 2022
Región: Luján de Cuyo Mendoza, 980 msnm
Clima: clima continental
Edad del viñedo: 25
Sistema de conducción: espaldera, manejo tradicional Tipo de riego: goteo
Suelo: franco limoso
Cosecha: en cajas de 20 kg manual

Producción: 4000 botellas

Bodega: está ubicada en Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.
Elaboración: Fermentación en contacto con los hollejos durante 15 días con levadura autóctona, con temperaturas cercanas a los 12 grados, hasta nivel adecuado de azúcar, luego fraccionado con tapón corona para terminar la fermentación en botella y posterior degüelle para eliminar lías espesas.

Datos técnicos Alcohol: 12° por vol. PH: 3,60
Azúcar residual: 3 grs/l

Notas de Cata: Rubí brillante a la vista, en nariz nos muestra frutillas, frutos rojos muy delicados. Apunta a buscar frescura y burbuja moderada. En boca es refrescante y lineal, fácil de beber, siempre invitando a una próxima copa.

Maridaje: es estupendo para acompañar pescados frescos o cualquier entrada con verduras de estación.-

Dato curioso: este vino, en su etiqueta junto a su nombre, es el que mejor define la sociedad formada entre Juan Pablo y Manuel, donde en su etiqueta aparecen dos personajes: uno alto (la jirafa), calculador, controlador y el otro bajito (el enano), un poco despistado y relajado, que juntos llevan a cabo este proyecto.

