



## EL SALVAJE ORGÁNICO - BLANCO DE GRIS 2021

*De la familia de El Salvaje, surge esta nueva trilogía de Pinot Gris: orgánicos por ideología, sin filtrar y auténticos. Buscamos demostrar que a partir de una misma uva, podemos crear tres vinos totalmente diferentes. El Blanco de Gris es elaborado con el 20% de sus pieles, dándole prioridad al trabajo realizado con las borras durante todo el proceso de fermentación y crianza.*

**VARIEDAD:** 100% Pinot Gris

**AÑO:** 2021.

**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:** Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas, con un 20% de racimo entero - sin filtrar.

**CRIANZA:** Fermentación y crianza tanque de acero inoxidable.

**FRACCIONAMIENTO:** Septiembre 2021.

**PRODUCCIÓN:** 300 botellas.

**CERTIFICADO POR** Organización Internacional Agropecuaria.

**ENÓLOGO:** Sebastian Bisole

**CONSULTOR ENOLÓGICO:** Alberto Antonini (Toscana, Italia)

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

|| **ACIDEZ TOTAL:** 5,6 g/l.

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

|| **AZÚCAR RESIDUAL:** 1,8 g/l.

### || **NOTA DE CATAS:**

Límpido color verdoso con reflejos brillantes. Aroma fresco y levemente floral con perfil de frutas de carozo como durazno y damasco.

En boca es intenso y complejo con una entrada muy fresca, muy buena acidez y persistencia aromática.

