



EL SALVAJE ORGÁNICO - BLANCO DE GRIS 2022

Si bien el Pinot Gris es una uva de color, elaborarla como “blanc de noir” es la forma más 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: Una vez recibido en bodega se seleccionan los racimos y granos para seguir con el prensado. El mosto obtenido se clarifica en forma estática con frío y una vez limpio se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15 y 18°C.

CRIANZA: Fermentación y crianza tanque de acero inoxidable.

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2022.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 12,7 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l.

PH: 3,4.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l.

NOTAS DE CATA:

Vista, de color amarillo verdoso plomizo y brillante.

Nariz, se encuentran aromas con predominancia frutales como ensalada de frutas con notas marcadas por los cítricos.

Boca, de entrada fresca dominada por su acidez, redondo y de final de boca medio.

