



EL SALVAJE – NARANJA 2021

Vino inspirado en métodos ancestrales, donde la tipicidad del mismo está dada por el contacto del vino con las pieles y su proceso oxidativo de elaboración y crianza, que le dan la coloración de tintes naranjas. Un corte que se complementa en nariz y boca, asemejándose a un vino blanco fresco con acidez marcada, complementándose con la elegancia en boca por el contacto con las pieles.

VARIEDAD: 80% Torronés, 10% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

AÑO: 2021.

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

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Suelos pedregosos, con presencia de carbonato de calcio.

COSECHA: Principios de Marzo - Cosecha nocturna manual en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: El torrontés se fermentó 100% con pieles en tanque de acero inoxidable. La maceración con las pieles fue de casi 2 meses. El Chardonnay y el Sauvignon blanc se fermentaron en tanque de acero inoxidable, sin pieles.

CRIANZA: Tanque de acero inoxidable por 210 días en contacto con el 20% de sus pieles.

FRACCIONAMIENTO: Septiembre 2021.

PRODUCCIÓN: 4.800 botellas

ENÓLOGO: Sebastian Bisole

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 13 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l.

PH: 3,5.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,2 g/l.

NOTA DE CATAS:

En nariz podemos encontrar aromas de frutas tropicales, hierbas aromáticas y algunas flores blancas.

En boca también nos encontraremos con una tanicidad más marcada, acidez más suave y discreta y una gran sensación de volumen.