



EL SALVAJE – NARANJA 2022

Corte de uvas de nuestro viñedo de Los Chacayes, Tunuyán. Conducidos en espaldero, regados por goteo y con suelos franco arenosos con presencia de rocas calcáreas, proporcionan uvas blancas que se elaboran en presencia de sus pieles durante la fermentación. Este método es oxidativo y permite conservar el patrón aromático de cada uno de sus componentes en su forma oxidada lo que otorga un carácter distinto.



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

AÑO: 2022

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

ALTITUD: 1.300 m.s.n.m.

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

ELABORACIÓN: *dado que las uvas que componen el corte tienen puntos de madurez distintos se fermentaron por separado. La fermentación transcurre en piletas de hormigón y tanques de acero inoxidable en presencia de los orujos o pieles con temperaturas que rondan los 20 a 25°C. Terminado este proceso se macera por un período de 2 meses hasta su descube.*

CRIANZA: Tanque de acero inoxidable y piletas de hormigón

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2022.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

|| ALCOHOL: 12,6 % vol.

|| ACIDEZ TOTAL: 6,1 g/l.

|| PH: 3,5.

|| AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l.

|| NOTAS DE CATA:

Vista, con tonos amarillos anaranjados pálidos.

Nariz, compleja donde se suman aromas de cítricos con sus pieles provenientes del Sauvignon blanc, peras maduras del Chardonnay y flores aportadas por el Torrontes.

Boca, con notoria acidez que lo hace sentir fresco, frutado y con final amarago característico del método de elaboración.