



EL SALVAJE ORGÁNICO - ROSADO 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 Rosado de Gris es elaborado en contacto con sus pieles por 50 minutos aproximadamente y la fermentación se realiza en ánforas de cerámicas.

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: Maceración de 12 horas, prensado. Fermentación en tanque de acero (80%) y ánfora de cerámica (20%).

CRIANZA: Ánfora de cerámica y 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: 12,3 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l.

PH: 3,4.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l.

NOTA DE CATAS:

Color rosado muy liviano, pálido. Composición de frutas frescas y cítricas, con un poco de frutas rojas como cerveza y frutilla. En boca es untuoso y fresco, boca elegante y con buena persistencia aromática de frutas rojas.

