



## EL SALVAJE ORGÁNICO - ROSADO DE GRIS 2022

*Si bien el Pinot Gris es una uva de color, elaborarla en su versión “rosado” es la forma menos 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:** Uva en que se seleccionan racimos y granos. Los granos se llevan a prensa hidráulica donde se macera por 2 horas. El líquido o mosto obtenido se clarifica de forma estática con frío y luego se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura de 15 °C.

**CRIANZA:** Ánfora de cerámica y tanque de acero inoxidable.

**FRACCIONAMIENTO:** Octubre 2022.

**CERTIFICADO POR** Organización Internacional Agropecuaria.

**ENÓLOGO:** Gustavo Bauzá

**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.

### || NOTAS DE CATA:

*Vista, de color rosa pálido brillante.*

*Nariz, con notas que recuerdan a frutas cítricas y de carozo.*

*Boca, entrada suave y fresca, final medio.*

