



EL SALVAJE ORGÁNICO - TINTO 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 Tinto de Gris es elaborado con sus pieles y racimos enteros. Su fermentación y crianza en barrica de cuarto uso, hace que en boca sea fresco, con taninos redondos y equilibrados.

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: Fermentación en huevo de concreto con 30% de racimo entero.

CRianza: Fermentación y crianza en barrica de 4to uso.

FRACCIONAMIENTO: Septiembre 2021.

PRODUCCIÓN: 300 botellas.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Sebastian Bisole

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 13,4 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l.

PH: 3,7.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,4 g/l.

NOTA DE CATAS:

Aroma afrutado a frutos rojos maduros, con ligeras notas que recuerdan la pera al horno y rosas frescas. Un cuerpo medio y una buena acidez le otorgan frescura y un largo final.

