



ONOFRI

WINES

ALMA GEMELA PEDRO XIMENEZ 2018

COMPOSICIÓN: 100% Pedro Ximenez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / VIÑEDO - I.G DESIERTO DE LAVALLE

El Viñedo esta ubicado geográficamente en el oasis norte de Mendoza, a 65 kilómetros de la capital de Mendoza, en el distrito Gustavo André del departamento de Lavalle.

Lavalle cuenta con una bajísima densidad poblacional por km² y escasas precipitaciones, lo que han hecho que estas tierras sean conocidas como el “desierto mendocino”, lugar de refugio de los Huarpes.

El objetivo de Onofri Wines es producir vinos argentinos de alta calidad, con un profundo respeto por el ambiente natural y la comunidad donde se origina.

Es un viñedo donde se cuidan las condiciones ambientales y se respeta la ecología, privilegiándose el manejo del suelo como parte central del sistema porque es un recurso complejo y viviente que debe ser protegido y mantenido para asegurar su estabilidad a largo plazo. Solo fertilizamos con abonos orgánicos y materias naturales que no dañan el equilibrio del medio ambiente. Las malezas son especialmente tratadas y controladas manualmente, jamás con herbicidas, en tanto que las enfermedades las manejamos mediante el control biológico y la prevención.

Clima: El clima en Ingeniero Gustavo André es de carácter desértico. Temperaturas extremas y una precipitación media aproximada de 177 mm.

Altura: Este viñedo se encuentra a 560 mts sobre el nivel del mar, casi al final de la cuenca del Rio Mendoza.

Suelo: Origen aluvional - suelo franco arenoso y muy profundo resultado del depósito de sedimentos finos como arena principalmente y algo de limo y arcilla.

Conducción: Parral de 20 años plantado sobre pie franco con riego tradicional por manto.

Sustentabilidad: además de hacer un manejo orgánico, para nuestros vinos usamos insumos que tengan menos impacto ambiental, botellas Eco - livianas y tapones reciclables realizados a partir de caña de azúcar con 0 huella de carbono.



ONOFRI

WINES

DATOS TECNICOS

ALCOHOL: 12%
PH: 3.18
ACIDEZ: 6.8 GR/LT
AZÚCAR RESIDUAL: 1.8G/LT

VINIFICACION

COSECHA: Cosecha manual en cajas - 14 de Febrero 2018

FERMENTACION: Fermentación alcohólica con levaduras indígenas a bajas temperaturas en tanques de acero Inoxidable. Sin fermentación maloláctica.

CRIANZA: Sin añejamiento en madera.

EMBOTELLADO: Septiembre 2018

PRODUCCION: 3.500 botellas

ENOLOGO: Gonzalo Tamagnini

NOTAS DE DEGUSTACION

Presenta un color amarillo pálido con matices verdosos, de aromas sutiles que nos recuerdan a cítricos suaves y durazno blanco. De una presente acidez que resalta su frescura, cuerpo liviano y frutado con un gran balance en boca y un final muy agradable y largo.

