



PASO A PASO VINO DE GARAGE ORANGE FIELD BLEND 2020



VARIEDAD

Torrontés Riojano 40%
Pedro Giménez 30%
Pinot Gris 30%

Cosecha manual

Rendimiento: 9.000 kg/ha promedio

ALCOHOL: 12,8% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:
El Cepillo, San Carlos. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:
Espaldero Alto.

SUELO:
Franco arenoso, poca profundidad.

ALTURA:
1050 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:
Desértico (montañoso) con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:
Tratando de no aplastar ni romper bayas.

FERMENTACIÓN:
Levaduras indígenas. En tanque de inox.

MACERACIÓN PELICULAR:
Entre 90 a 120 días con pieles de Pinot y Pedro G.

MALOLÁCTICA
No

CRIANZA EN ROBLE:
5 meses en barricas neutras (mas de 5 usos).

norberto@pasoapasowines.com.ar
sebastian@pasoapasowines.com.ar

Enólogo: Sebastián Bisole