



ALFIL CLARET 21

Es Alfíl Claret es un vino rosado de color intenso, de paso ligero pero con taninos filosos, perfume de flores, frutas rojas y acidez refrescante.

Varietales: 95% Torrontés 4% Bonarda, 1% Criolla chica, cofermentados.

Viñedo: Paraje Hilario, Valle de Calingasta, San Juan. Parral de más de 80 años.

Suelo: Coluvial, pedregoso, con material fino en superficie aportado por la precordillera.

Clima: Zona Winkler 4, con días soleados y noches muy frescas.

Altura: 1500 metros.

Alcohol: 12,8 % v/v.

Acidez: 6,8 g/l, PH 3.2

Crianza: Huevo de hormigón

Elaboración: Cofermentación en huevo, maceración larga poco extractiva con pieles. Levaduras nativas, sulfitado mínimo, sin filtrar ni clarificar.

Elaborado por Andrés Biscaisague.

