



ALFIL TINTO 20

Es Alfil Tinto es un vino ligero, frutal y fresco, que con su fluidez disimula la complejidad y estructura que se muestra con el correr de las copas.

Varietales: 95% Bonarda 5% Torrontés, 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: 13.8 % v/v.

Acidez: 5.8 g/l, PH 3.4

Crianza: Huevo de hormigón de 20 Hl.

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

Elaborado por Andrés Biscaisague

