



SOLITO VA SEMILLON 2022

COSECHA:

Nuestras uvas son cosechadas de un viñedo de 90 años ubicado en Chilecito, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.

Los racimos son cosechados de forma manual en cajas de 17 kg, durante la primera semana de Marzo.

CARACTERISTICAS DE ELABORACION:

Maceración prefermentativa durante 24 hs. Fermentación con granos enteros, y luego a mitad de fermentación se realiza el prensado. Se utilizan levaduras indígenas y la duración es por 24 días. No se realiza fermentación maloláctica, añeja 20 % en viejas barricas de roble francés y 80 % en vasija de hormigón.

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo con reflejos naranja tenues. Nariz compleja y fresca. Se perciben notas herbales, durazno, naranjas y minerales.

En boca es elegante, expresivo y sutil. Entrada fresca y amable, acidez marcada y concentración media.

MARIDAJE:

Vino muy versátil para maridar, ideal para acompañar carnes blancas y ensaladas.

ENOLOGO

Leandro Velazquez.

COMPOSICION

Alcohol: 12 %
Acidez total: 6,1 g/L
PH: 3,20

Todo esta presente,
cuando uno SOLITO VA.