# SOLITO VA NARANJO 2022

#### **NOTA DE CATA:**

Nariz compleja y fresca.

Se perciben notas de durazno, flor de naranjo, fruta cítrica y delicadas notas minerales. En boca es expresivo y sutil, con buena concentración. Con acidez marcada y un largo final..

#### **MARIDAJE:**

Ideal para Aperitivo.

PARTIDA LIMITADA MICROVINIFICACIONES HECHAS A MANO



ORIGEN: La Consulta, Valle de Uco. VARIEDAD: 100% Pedro Giménez ENOLOGO: Leandro Velazquez.

**COSECHA:** 

Cosecha manual en cajas de 17 kgs, la cosecha se realiza de forma temprana para obtener bajo alcohol y buena acidez.

#### **CARACTERISTICAS DE NUESTRO VIÑEDO:**

El Pedro Giménez es proveniente de un espaldero de 40 años ubicado de la zona de La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

### **CARACTERISTICAS DE ELABORACIÓN:**

La uva se descobaja y se encuba en una pileta de concreto. La fermentación se realiza con levaduras indígenas. Luego de la fermentación se mantiene en contacto el vino con las pieles durante 4 meses. No realiza fermentación malolactica. Luego del prensado se mantiene en vasija de concreto y se envasa sin filtrar.

## **COMPOSICION:**

Alcohol: 12,0 %

LEANDRO VELAZQUEZ
ENŌLOGO