



V.I.N.O. CLARETE 2023

Este proyecto nace con la colaboración de pequeños productores y viñateros, con quienes compartimos el desafío de elaborar vinos a través de una Viticultura Independiente Natural y Orgánica (V.I.N.O.)

VIÑEDOS Y SUELOS

Uvas provenientes de parrales antiguos de la IG Los Chacayes, en el Valle de Uco, Mendoza, ubicados a 1.100 msnm. No usamos herbicidas ni productos sistémicos llevando un manejo agroecológico en los mismos.

VARIETAL

Criollas blancas y tintas

MOMENTO DE COSECHA

Mediados de marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 6.000 kg/ha

ALCOHOL 12,0% v/v

PH/ACIDEZ 3,2/7,2

AZÚCAR RESIDUAL 2,0

COSECHA

Se realiza manualmente en pequeñas cajas de 20 kg a fin de mantener la integridad de cada racimo.

SELECCIÓN

Se realiza una meticulosa selección a mano previa a la vinificación.

ELABORACIÓN

Nuestro clarete fue elaborado con racimos enteros y en parte con racimos despalillados. La uva llega por gravedad a pequeños huecos de concreto sin ningún agregado, donde se realiza la fermentación con levaduras autóctonas a temperaturas entre 16° y 18°C.

CRIANZA

La crianza continua con sus pieles en huecos de concreto durante 6 meses.

GUARDA 5 años