

TÜE
vinos de la tierra

TINTO DE CRIOLLAS 2020

Vino orgánico sin sulfitos

Origen: Maipú
Variedad: 100 % Criolla Chica.
Alcohol: 13,00 % V/V.
Provincia: Mendoza.
Antigüedad del viñedo: 25 años.
Suelo: Franco arcilloso.
Sistema de conducción: Parral.
Sistema de Riego: Manto.
Modo cosecha: Manual en camión a granel.

VINIFICACIÓN:
Una vez realizada la cosecha de esta uva tan antigua, preciendo un estado sanitario excelente, al NO AGREGARLE anhídrido sulfuroso hace cada año un desafío distinto para este tipo de vinos. La realización de la fermentación alcohólica que se realiza con levaduras indígenas entre temperaturas de 27 y 29°C, tiene una duración promedio entre unos 5-7 días, tratando de lograr un vino muy fácil de beber.
La fermentación maloláctica es espontánea. Son vinos de un color intermedio siendo muy sutiles al paladar.

NOTA DE CATA:
Es un vino de color rojo intermedio, muy fácil de beber. En nariz encontramos frutas rojas que se ven muy potenciadas por la ausencia de anhídrido sulfuroso.

TIEMPO DE GUARDA:
De 3 a 5 años
Temperatura de servicio entre 16° y 18°.
Se recomienda maridarlo con pastas casera con salsas rojas.

VEG ARGENTINA VEGANO CERTIFICADO POR LIVE CONSCIOUS

OIA ORGANICO CERTIFICADO

Alejandro Rojas Tinelli