



DESENCAJAO WINES

COSECHA	2024
VARIETAL	100% Naranja de Riesling
VIÑEDO	Plantado en el 2020 en espaldero bajo, con riego tradicional a manto, Maipú , Mendoza, Argentina
ALTITUD	900 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTACIÓN	Maceración prefermentativa en frío 2 días a 8 grados. Fermentación en huevo de cemento sin epoxi con levaduras indígenas del viñedo con piel. Temperatura controlada entre 14-16°C. Tiempo de fermentación/maceración de 15 días. Luego Prensado y trasiego.
ANÁLISIS	Alcohol: 13.3 % _ PH: 3,55 Acidez total: 6,1 g/l - Azúcar: 2,05 g/l
CONSERVACIÓN	100% del vino criado en huevo de cemento sin epoxi durante 3 meses y 3 meses en Botella. SIN APOORTE DE MADERA-100 % VARIETAL
NOTA DE CATA	Elegante , notas a flores blancas, frutado, cítrico, lima con fondo mineral , cuerpo medio, ácidos marcados, fresco y vibrante