



"EL ALMA DE LA VID
VIVE LUCHANDO CON LA PIEDRA."

BAJO PIEDRA

NARANJO 2023



- **VARIEDAD:** Torrontés 100%
- **ORIGEN:** Valle de Uco Mendoza.
- **VIÑEDO:** 1100 m.s.n.m. parral, irrigación por goteo.
- **SUELOS:** franco arenoso de origen sedimentario.
- **VENDIMIA:** mediados de Marzo, cosecha manual.
- **MACERACIÓN TOTAL:** 17 días de contacto con sus pieles.
- **VINIFICACIÓN:** para desarrollar su parte aromática ha tenido una maceración prefermentativa de las pieles en contacto con el mosto durante 5 días a 10°C en vasijas de concreto al abrigo del oxígeno, luego su color y cuerpo se expresan durante la fermentación alcohólica de 10 días a temperaturas controladas con remontajes diarios. Se realiza una maceración postfermentativa monitoreando la fracción fenólica y textura por degustación hasta decidir la separación de las pieles y el vino por suave prensado sobre nuestras prensas verticales.
- **CRianza:** En vasijas de concreto mientras las temperaturas descienden durante el invierno, lográndose una estabilización natural.

Alcohol: 12,5%

Acidez: 5.50 g/l

pH: 3.40

Azúcar: 2.10

• NOTAS DE CATA:

Vista: Amarillo anaranjado.

Nariz: Perfil floral y cítrico, notas de quinoto, oblea, frutas blancas y azahares.

Boca: Entrada suave con equilibrada acidez, de buen volumen y texturas cítricas.

• **TEMPERATURA DE SERVICIO RECOMENDADA:** 14-16° C

• **POTENCIAL DE GUARDA:** 6 años.

• **PRODUCTOR:** Familia Meli.

• **WINEMAKER:** Diego Sinatra.



PRODUCTO
SUSTENTABLE



APTO PARA
VEGANOS



BOTELLA LIVIANA DE
BAJO IMPACTO
AMBIENTAL

