



NARANJO 2024

Patagonia Argentina

Viñedos

Región: Patagonia Argentina

Sub-Región: Mainque - General Roca – Río Negro

Variedades: Torrontes Mendocino 85% - Torrontés Riojano 10% - Pedro Gimenez 5%

Viñedo: plantación mezclada de los distintos varietales en la misma fila.

Año de plantación: 1958

Cosecha: manual en cajas de 14 kilos.

Rendimiento: < 6.000 Kilos / ha.

Uvas: Orgánicas (Letis S.A.)

Elaboración, Crianza y Añejamiento

Vino Naranja. Elaborado por la técnica tradicional con Hollejos.

Maceración 40 días en contacto con el orujo.

Temperatura de Fermentación: <20° C. Levaduras naturales.

Sin Fermentación maloláctica. No tiene crianza en barricas.

Clarificación: natural.

Embotellado: Sin filtrar.

Número de Botellas: 6.000

Añejamiento en botella: 2 meses mínimos en bodega antes de su comercialización.

Potencial de Guarda: 5 o más años.

Datos Analíticos:

Alcohol: 13,0 % v / v

Azúcar: 1,50 g / l.

Acidez Total: 5,02 g / l.

pH: 3,4

Lic. Marcelo Miras
Enólogo

Pablo Miras
Winemaker