

× VINOS DE DISEÑO × GRANDELIRIO

PINOT GRIS • CABERNET FRANC

EN SCOTTI WINES, IMAGINAMOS UN MUNDO DELIRANTE Y CON ACTITUD,
AHORA EL DISEÑO DE NUESTROS VINOS ES IMPARABLE...



GRANDELIRIO ROSÉ 2022

Corte de 80% Pinot Gris y 20% Cabernet Franc. Vista Flores.

VIÑEDO:

Ubicación: Vista Flores, Valle de Uco. Mendoza.
Edad promedio de Viñedos: Entre 15 y 20 años.
Altura promedio: 1.100 mts.
Tipo de Suelo: Aluvional, con gran drenaje. Pedregoso – arenoso.
Rendimiento: 9 tns/ha.
Cosecha: En forma manual, en cajas de 15 kilos, con selección manual de racimos en finca y selección de granos en cinta de selección.
Fecha Vendimia: Última semana de Febrero.

ELABORACIÓN:

Leve maceración prefermentativa en prensa neumática a 5° C.
Temperatura de Fermentación: Entre 9 y 12° C, durante 15 días.
Crianza sobre borras finas y battonages: Entre 30 y 45 días, en tanque de acero inoxidable.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12,5 % v/v
Az Residual: 1,80 g/lit
Acidez Total: 5,77 g/lit
pH: 3,45

NOTAS DE CATA:

Color rosa salmón, muy brillante. Sus aromas recuerdan a notas florales, frutos rojos y sutiles notas herbáceas. En la boca es un vino muy fresco y untuoso, con un final de boca muy delicado y equilibrado.

ENÓLOGO/VITICULTOR: Eduardo O. Scotti

Scotti
WINES