

Criollas Clarete

BODEGA

Sebastian Bisole y Norberto Paez, realizan vinos microvinificados de manera artesanal y natural en Valle de Uco. Están dando a conocer el lado moderno de las cepas y los viñedos más clásicos de Argentina.

VARIETAL

50% Criolla Grande
25% Moscatel Rosado
15% Pedro Gimenez
10% Torrontés

AÑO

2023

VIÑEDO

ALTURA

700
metros

REGIÓN

Montecaseros - San Martín -
Mendoza - Argentina

TIPO DE SUELO

Franco acriloso y franco arenoso

PROCESO DE ELABORACIÓN

Molienda sin escobajos, cofermentación lenta de las 4 variedades con pieles,
10 días de maceración pelicular solo con las pieles del moscatel, y Pedro Gimenez
En la maceración con pieles, la Criolla Grande y el Torrontés se vinifican sin maceración y se agregan después

CATA



Rosado profundo, que puede variar desde tonos fresa hasta cereza pálido



Notas frescas de frutas rojas como fresa, frambuesa, cereza y grosella. Estas notas son típicas y le dan un carácter vibrante y juvenil



Suele tener una acidez fresca y viva, que le otorga un carácter refrescante

MARIDAJE

Es ideal para acompañar tapas, ensaladas, pescados, mariscos, arroces y platos ligeros en general

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C

