

Criollas Blancas

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
25% Moscatel Rosado
13% Pedro Gimenez
12% Torrontés Sanjuanino

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 4 variedades criollas, 50% con pieles
Levaduras nativas
Recipiente abierto
Maceración pelicular de 10 días sólo con las pieles del Moscatel, Torrontés y Pedro Gimenez

CATA



Blanco pálido, puede contener sedimentos ya que no está filtrado



Nariz expresiva que revela los aromas de las criollas argentinas salvajes



Frescura y fluidez constante, un vino que nos invita a tomar y a descubrir el mundo de las criollas argentinas

MARIDAJE

Ideal para acompañar ensaladas o platos ligeros

ALCOHOL

12,0%

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C

