

# DESQUICIADO

TUPUNGATO · MENDOZA

## DESQUICIADO PINOT GRIS 2016

Nuestro Pinot Gris proviene de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco, de parrales jóvenes. Se realizaron dos cosechas en diferentes tiempos, con el objetivo de que el vino tuviera notas frutales y herbáceas a la vez. Suelos arenosos con presencia de limo y piedras a medio metro del suelo.

Este vino está compuesto por 90% de Pinot Gris y 10% de Chardonnay.

Para elaborar este vino se molieron las uvas y se dejaron en la prensa durante 3 horas macerando, para poder extraer los taninos más livianos, que le otorgan un final más largo. Luego se realizó un desborre sucio y se dejó fermentar en un tanque de 5hl durante 20 días a temperaturas entre 12 y 15 grados. Nuestro Pinot Gris no llegó a hacer la fermentación maloláctica. Finalmente se embotelló en frío para mantener la acidez natural remarcada de este varietal.

