

## Ficha técnica

INCONSCIENTE

Criolla

2024

**Región :** Roberto Ranft, Vista Flores, Mendoza, Argentina.

**Enólogo:** Joaquín Martín

**Viñedo:** 1200m. de altura. Parral muy antiguo de uvas todas mezcladas como Criolla Chica, Cereza, Aspirant, Moscatel, Sultanina, Torrontés. Marcado de plantas de criolla Chica y cosecha solo de ese varietal.

**Vinificación:** Cosechado de forma manual en bines de 350kg el 7-03-2024 y se despalillo en huevos de concreto de 2.225 litros, se realizó remontaje día por medio para oxigenar y humedecer el sombrero, previo a finalizar la fermentación se prensó y continuó la fermentación en los mismos recipientes.

**Crianza:** 6 meses en huevo de concreto

# INCONSCIENTE



**Producción:** 8.000 lts.

**Notas de cata :** Color rojo rubí de intensidad baja. Elegante y frutado, en nariz es atractivo presentando notas a frambuesas frescas, fresa y aromas a terrosos suman una gran complejidad en este vino, en boca ingresa suave de acidez equilibrada, jugoso y elegante.

**Composición:**

Criolla Chica: 100%

**Datos analíticos:**

Alcohol: 12.5% Azúcar (g/l): 1.8

Acidez (g/l): 5.0 PH: 3.44