

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 bins de 350kg el 7-03-2024 y se despalló 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