

SOLOCONTIGO WINES

DEVELADO



SEMILLÓN PEDRO GIMÉNEZ 2024

Nuestra línea "DEVELADO" consta de 4 vinos obtenidos con uvas de Los Chacayes, los cuales se elaboran a partir de cofermentaciones de nuestras variedades implantadas con el objetivo de mostrar a consumidores una cara joven de estas mezclas, las cuales tienen una crianza similar en todos los casos, donde se busca preservar el potencial de cada uno con la menor intervención posible y sin paso o contacto con roble o algún otro tipo de depósito que pueda alterar las características propias de la materia prima. Tres cortes tintos y uno blanco, cada uno con sus cualidades y expresando una **SIMBIOSIS** entre las cepas elegidas.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 50% Semillón, 50% Pedro Giménez

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 9.000 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Ambas uvas co-fermentaron con levaduras indígenas en tanque de acero inoxidable. Los primeros 5 días lo hicieron con sus pieles; luego se realizó un prensado y se continuó fermentando sólo el mosto, hasta completar la fermentación alcohólica (12 días).

CRIANZA: En tanque de acero inoxidable durante 9 meses.

ALCOHOL: 11,30 % v/v.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lit.

NOTAS DE CATA: A la vista presenta un color amarillo con tonos verdosos. En nariz se aprecian aromas cítricos (lima y pomelo amarillo) y florales (jazmín). Podemos encontrar notas de frutas de carozo en boca, en donde se expresa fresco y profundo. De final medio a largo, muy amigable y fácil de beber.



SOLOCONTIGOWINES



SOLOCONTIGOWINE

SOLOCONTIGOWINES.COM