



## EXPLORACIÓN



### RIESLING

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Riesling, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, 1.030 m.s.n.m.

#### NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con sutiles tonos verdosos. Aromas a flores blancas, lima, manzana y notas cítricas y minerales. Complejo, untuoso en boca, voluminoso, remarcando la acidez característica de la variedad. Ideal para acompañar todo tipo de pescados y mariscos en sus diferentes presentaciones. También como aperitivo por su correcta acidez que le confiere una frescura admirable.

#### TEMPERATURA DE CONSUMO

8-10 °C

#### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Primera quincena de marzo.

#### COSECHA

Manual en cajas de 17 kg..

#### RENDIMIENTO

7.000 kg/Ha

#### VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

#### CRianza

En tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada, sobre lías finas durante 180 días con removidos semanales para acrecentar el volumen y complejidad de boca.

#### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3-5 años.

#### PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

6.000 botellas.

#### PRESENTACIÓN

Caja en línea X 6 X 750 ml

Caja de madera 6 X 750 ml (Partida Limitada)