

La Cayetana

Integræ Naturæ

PEDRO XIMENEZ

MENDOZA - ARGENTINA

2019



Varietal: 90% Pedro Ximenez (Criolla Blanca) + 10 % Gewürztraminer + Viognier + Semillón

Viñedos: Pedro Ximenez: Ubicado en el distrito de Gustavo André, Departamento de Lavalle, a 560 m.s.n.m., parral de 20 años plantado sobre pie franco con riego tradicional por manto, manejo sustentable, suelo de origen aluvional, franco arenoso y muy profundo resultado del depósito de sedimentos finos como arena principalmente y algo de limo y arcilla. El clima es sumamente desértico, con temperaturas extremas.

10% Trivarietal: Uvas provenientes de la IG Los Chacayes, en el Valle de Uco, a 1.100 m.s.n.m.

Cosecha: Manual, segunda semana de febrero 2019 @ 23 brix.

Fermentación: Levadura nativa, en recipiente de concreto crudo de 5.000L L, por 21 días, sin contacto pelicular.

Crianza: 100% en huevo de concreto, sobre lías, 50% por 6 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea.

Alcohol: 13%

pH: 3,2

Acidity: 6,1 g/l.

Az R: 2 g/l.

A. Vol: 0,4

8.000 botellas.

Temperatura de Servicio: Airear a 7°C - Servir a 10°C

Vinos de la Tierra de la Cruz de Piedra