

GANIMEDES



2023

CLARETE DE CRIOLLAS

Variedades: 20% Criolla grande
20% Moscatel
20% Cereza
20% Torrontés Riojano
20% Pedro Jimenez

Cosecha: Manual con rendimiento de 11.000 kg/ha.

Ubicación: Santa Blanca, Maipú, Mendoza

Sistema de conducción: Parral

Altura: 850 metros s.n.m.

Clima: Desértico con precipitaciones menores a 200mm, insolación superior a valor medio zonal.

Alcohol: 13%

ELABORACIÓN

Molienda / Fermentación: Molienda completa, fermentación convencional a menos de 18°C.

Maceración pelicular: Durante 5 días.

Maloláctica: Parcial

Sin paso por barricas

Producción: 3.000 botellas