

# GANIMEDES



2023

## CRIOLLA TINTO

---

**Variedades:** 85% Criollas  
15% Bonarda

**Cosecha:** Manual con rendimiento de 11.000 kg/ha,  
Bonarda, 8.000 kg/ha.

**Ubicación:** Santa Blanca, Maipú, Mendoza  
Bonarda: Santa Rosa, Mendoza

**Sistema de conducción:** Parral

**Altura:** Entre 600 y 850 metros s.n.m.

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

**Suelo:** Maipu: Franco, profundidad media  
Santa Rosa: franco arenoso, profundidad  
media alta

**Alcohol:** 13,5%

---

### ELABORACIÓN

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

**Maceración pelicular:** Durante 7 días.

**Maloláctica:** Parcial

**Sin paso por barricas**

**Producción:** 3.000 botellas