

GANIMEDES



2023

ORANGE BLEND

Variedades: 85% Torrontés Riojano
15% Criollas

Cosecha: Manual con rendimiento de 12.000 kg/ha.

Ubicación: Chacras de Coria, Lujan de Cuyo,
Mendoza

Sistema de conducción: Espaldero

Altura: 850 metros s.n.m.

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

Suelo: Franco, profundidad media

Alcohol: 13%

ELABORACIÓN

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

Maceración pelicular: 60 días con pieles de ambas
cepas.

Maloláctica: Completa

Sin paso por barricas

Producción: 3.000 botellas