

# PINOT GRIGIO

ROSÉ WINE

2023



REGIÓN: Carmelo  
ENÓLOGA: Valeria Chiola  
CORTE: 100% Pinot Grigio  
ALCOHOL: 12.5  
CRIANZA: Sin crianza en barricas

La Variedad Pinot Grigio es de origen italiano es una variedad de ciclo corto y es de las primeras cepas que dan lugar al comienzo de la vendimia.

La película tiene pigmentos rosa por lo que es posible realizar una maceración prefermentativa en frío, de aproximadamente 6 hs, así se extraen sus pigmentos dando lugar a un color rosa con matices anaranjados.

La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable, oscilando en temperaturas de 14 a 18 C°.

Finalizada la misma, el vino permanece en el tanque llevando a cabo el removido de sus lías, con el fin de dar profundidad en la boca del vino.

Posteriormente se realiza la clarificación, filtración y embotellado.

Es un vino para beber joven, acompaña platos livianos e ideal para comienzos de primavera.