

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



KRONTIRAS EXPLORE TEMPRANILLO

Nuestro equipo técnico decidió rescatar esta variedad olvidada por muchos en nuestro país y resaltar su potencial. Este 100% Tempranillo demuestra por que esta variedad es tan reconocida alrededor del mundo. La fruta roja y buena acidez son el sello inconfundible de este varietal.

Ficha Técnica

Variedad: 100% TEMPRANILLO

Alcohol: 14 v/v.

Azúcar residual: 1,76 g/l.

pH: 3,8

Región: MAIPU, MENDOZA.

Altitud del viñedo: 900 MSNM.

Conducción: Guyot simple

Irrigación: Tradicional por acequias

Edad del viñedo: 10 años

Densidad de plantación: 6.900 plantas/ HA

Producción: 1.500g/ planta

Fecha de cosecha: Mediados de Marzo

Cosecha: Manual en cajas de 15 KG

Fermentación y elaboración: Maceración fría por 5 días, fermentación alcohólica con levaduras salvajes.

Añejamiento: 100%. en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 18 meses

Potencial de guarda: 8 años

Temperatura de servicio: 16-18°C