

BODEGAS  
**KRONTIRAS**  
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



### **KRONTIRAS EXPLORE BLEND**

*Malbec (70%) y Agliánico (30%) en balance perfecto.*

Cuenta la historia que el mismísimo Alejandro Magno, junto a su ejército, llevaba plantas de esta cepa de origen griego mientras extendía la “Magna Grecia” a través de los territorios que conquistaba. El legado de Alejandro nos inspira constantemente a ir por lo nuevo y diferente. Desde que importamos los plantines de Europa debimos esperar varios años para obtener los primeros vinos. Es la variedad que representa nuestra alma griega. Su marcada acidez la hace inconfundible y es quizá, una de las cepas más extrañas que ha experimentado el suelo mendocino.

#### **Ficha Técnica**

**Variedad:** 1Variedades: 70% MALBEC – 30% AGLIANICO

**Alcohol:** 14,3 v/v.

**Azúcar residual:** 2,68 g/l.

**pH:** 3,64

**Región:** MAIPU, MENDOZA.

**Altitud:** 900 MSNM.

**Conducción:** Guyot simple

**Irrigación:** Tradicional por acequias.

**Densidad de plantación:** 6.900 plantas/ ha

**Producción:** 1,300g/Planta.

**Fecha de cosecha:** fin 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