

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



KRONTIRAS AGLIÁNICO NATURAL

La uva Agliánico, la preferida según cuenta la historia del mismísimo Alejandro Magno que la llevaba en sus viajes por toda la Magna Grecia, es la variedad que representa nuestra alma griega, su legado y espíritu conquistador. Ese mismo es el que nos inspira constantemente por lo nuevo, lo desconocido a descubrir. Varios años fueron necesarios esperar, desde las primeras plantaciones, para lograr un vino de alma griega y corazón argentino que nos da mucho orgullo. Su marcada acidez lo hace inconfundible.

Ficha Técnica

Variedad: 100% AGLIANICO

Alcohol: 14,2 v/v.

Azúcar residual: 2,39 g/l.

PH: 3,7

Región MAIPU, MENDOZA.

Altitud del vi

Viñedo: 900 MSNM.

Conducción: Guyot simple

Irrigación: Tradicional

Densidad de plantación: 6.900 plantas/ ha

Producción: 1,300 g/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.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Enóloga: Maricruz Antolin

Enólogo asesor: Panos Zoumboulis (griego)

Cantidad de botellas: 3000