

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



KRONTIRAS AGLIÁNICO NATURAL

Desde el 2015 comenzamos a elaborar nuestro vinos sin sulfitos agregado. Dos años mas tardes obtuvimos los resultados buscados. Seleccionamos las uvas cuidadosamente, la fermentación se realizó con levaduras indígenas y es tanque de acero inoxidable.

La línea Krontiras natural es la representación más pura de nuestro viñedo.

Ficha Técnica

Variedad: 100% AGLIANICO

Alcohol: 13,7 v/v.

Azúcar residual: 1,36 g/l.

PH: 3,5

Región MAIPU, MENDOZA.

Altitud del viñedo: 850 MSNM.

Conducción: Royat simple

Irrigación: Tradicional

Densidad de plantación: 6.900 plantas/ ha

Producción: 1,300 g/Planta.

Fecha de cosecha: Medios de Marzo

Cosecha: manual en cajas de 15 Kg.

Fermentación: Levaduras indígenas, sin sulfitos agregados en tanque de acero inoxidable

Temperatura de servicio: 16-18°C

Enóloga: Maricruz Antolin

Enólogo asesor: Panos Zoumboulis (griego)

Cantidad de botellas: 3300