

MALAJUNTA

Pedro Ximenez – Canari

70% Pedro Ximénez - 30% Canari | 2021
Zona de origen: Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco /
Rodríguez Peña, Junín, Mendoza.

Viñedo: Ambas variedades se cultivan en un sistema parral, permitiendo mayor aireación de racimos y la protección de los mismos gracias a la superficie foliar.

Suelo: Aluviales franco arenoso con una fuerte presencia de piedras redondas y angulares. Las capas entremezcladas de arena suelta la confieren gran drenaje al suelo, a partir de cierta altura al movernos dentro del mismo viñedo se encuentra carbonato de calcio

Riego: Se utiliza sistema de riego por goteo, que gracias a la permeabilidad de suelo, logramos controlar el vigor de la planta durante el desarrollo vegetativo y maduración de las uvas.



Malbec



Petit Verdot



Bonarda
Carbnet Franc



Malbec
RESERVA



Cabernet
Franc
RESERVA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Vinificación:

Ph **3,5**

Datos analíticos: Acidez total: **6** g/l

Ol: **13,3** % v/v

Altura: 1200 msnm / 600 msnm

Cosecha: Manual, Canari: principios de Marzo.
Pedro Ximénez: principios de Abril.

Maceración: Maceración pelicular de 2 hs., en prensa neumática protegida con gas inerte y con agregado de hielo seco.

Fermentación: Se realiza un desborre pre fermentativo en frío durante 48 hs. y se fermenta el mosto flor, en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas entre 14 y 17 °C

Notas de Cata:

Color: Color amarillo dorado delicado, con reflejos verdes.

Nariz: Se destacan aromas marcados a frutas de pepita como peras, manzanas verdes y membrillo, con delicados toques de frutas cítricas, y marcado aroma a flores.

Boca: Muy equilibrado, untuoso, joven y fresco, acidez alimonada con marcado carácter y un final agradable.

📍 donozoberlanga

✉ info@bodegadonozoberlanga.com

📞 Oficina Comercial
Commercial Branch (+54 9 261) 15 5270 834

📍 Dr. Moreno 2865 | M5502ALB
Ciudad de Mendoza | Mendoza | Argentina



DONOZO BERLANGA
VINOS DE ALTURA