

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



KRONTIRAS AFRÓN 2023

Vino frizante natural que marida perfecto con las épocas de primavera-verano e ideal para atardeceres inolvidables
`Disfruta la vida, una ola a la vez`

Ficha Técnica

Variedad: 45% Syrah, 44% Tempranillo, 11% Agliánico

Alcohol: 13,3 v/v.

Azúcar residual: 1,58 g/l.

PH: 3,25

Región Syrah: Lujan, Tempranillo: Tupungato, Agliánico: Maipu

Altitud del viñedo: 900 MSNM.

Conducción: Agliánico y Syrah: espaldero Alto.
Tempranillo: Parral

Irrigación: Tradicional

Fecha de cosecha: Mediado de Febrero

Cosecha: manual en cajas de 15 Kg.

Fermentación y elaboración: Prensado de racimo entero.
Embotellado con 15 gramos de azúcar residual para terminar la fermentación en botella y producir la burbuja.

Temperatura de servicio: 7-10°C

Enóloga: Maricruz Antolin

Enólogo asesor: Panos Zoumboulis (griego)