

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA

KRONTIRAS EXPLORES 2022

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% MALBEC

Alcohol: 14,2 v/v.

Azúcar residual: 2,73 g/l.

PH: 3,6

Región: 70% Maipu, 30% Gualtallary

Altitud del Viñedo: 900 a 1300 MSNM.

Conducción: Guyot simple

Irrigación: Tradicional y goteo

Densidad de plantación: 6.900 plantas/ ha

Producción: 1,300g / planta.

Fecha de cosecha: Principios de marzo

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg.

Fermentación y elaboración: Fermentación con levaduras

indígenas, en tanques de acero inoxidable. 30% racimo entero

Añejamiento en barricas: 50% en barricas de roble francés de primero, segundo y tercer unos. 50% 12 meses en acero inoxidable

Temperatura de servicio: 16-18°C C

Notas de cata

Vista: Violeta oscuro

Nariz: Ciruelas y cerezas negras, vainilla y granos de café.

Boca: Acidez jugosa, taninos redondo y final largo

