



# CONTRA BANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·



## NARANJO

Se elabora manteniendo en contacto con sus pieles durante 6 meses, asegurando que el sombrero permanezca sumergido durante todo el proceso. La fermentación se lleva a cabo con levaduras indígenas y se embotella sin filtrar, lo que preserva su autenticidad y complejidad. El resultado es un vino expresivo, singular y fresco.



# CONTRABANDO

· EL BANDO DE LA CONTRA ·

## NARANJO



**Varietal:** 100% Chenin Blanc.

**Viñedos:** Zona Alta del Río Mendoza.

**Rendimiento:** 75 qq por hectárea.

**Edad de los Viñedos:** 80 años.

**Recolección:** Manual en cajas de 18 kg.

**Particularidad Enológica:** Fermentación a temperatura controlada en vasijas de 1000 lt y posterior maceración de sus pieles durante 6 meses garantizando la técnica de sombrero sumergido. Finalmente se embotella sin filtrar.

**Notas de Cata:** Color amarillo intenso tendiente al dorado. En nariz encontramos frutas maduras tropicales con marcado carácter de maracuyá. En boca su estructura tánica otorgada por la maceración prolongada es la protagonista, ofreciendo una textura única digna de grandes maridajes.

**Temperatura de Servicio:** 12° - 15°

**Alcohol:** 13.6%

**Acidez Total:** 6.8 g/l

**Azúcar Residual:** 2.4 g/l

**Enólogos:** Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.

**Producción:** 1.200 botellas

**Presentación:** Cajas x 6 botellas de 750ml.

**Observación:** Sin Filtrar, estabilización natural, bajo contenido de sulfitos.

**Tipo de Botella:** Espumante Blanca

**Recomendación:** Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.