

# CONTRA BANDU

## “NARANJO NATURAL 2022”



VARIETAL	100% Pedro Jimenez.
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	50% fermentado en barriles cigar de roble francés y 50% fermentado y macerado en pequeños tanques con sus hollejos por 5 meses en sombrero sumergido.
NOTAS DE CATA	Color amarillo intenso con matices anaranjados que iran ganando intensidad con el paso del tiempo. Aromas de frutas maduras como durazno, manzana, pera acompañadas de aromas lácticos, especiados.
TEMPERATURA DE SERVICIO	12° - 15°
ALCOHOL	13.4%
ACIDEZ TOTAL	6.48 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	1.55 g/l
ENÓLOGOS	Juliana Pérez Cavagnaro / Federico Vargas / Gabriel Ansiaume.
PRODUCCIÓN	2.000 botellas.
PRESENTACIÓN	Cajas x 6 botellas de 750ml.
OBSERVACIÓN	Sin Filtrar, estabilización natural, bajo contenido de sulfitos.
TIPO DE BOTELLA	Espumante blanca.
CIERRE	Corcho.
RECOMENDACIÓN	Conservar en lugar fresco, oscuro, sin olores y sin ruidos.