

Callia

DULCE

Bodega — Bodegas Callia
Varietal — Blanco Générico
Región — Valle de Tulum - San Juan

País de Origen — Argentina
Blend — Blanco Générico
Enólogo — José Morales

● ○ ●
BODEGAS CALLIA
SAN JUAN ARGENTINA



NOTAS DE CATA



Inicialmente se destaca por su frescura, con aromas en los que predominan las frutas, principalmente cítricas, mientras que en boca aparece una delicada dulzura, acompañada por una sensación de cremosidad, aportada por una espuma muy fina y persistente, con un final de frutas, donde se destaca la lima.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Los viñedos están ubicados en el valle de Tulum a 630 msnm, los suelos son franco – arcillosos. Las vides se conducen en parral con riego gravitacional.

VENDIMIA



La Vendimia se realice en forma manual, la primera semana de marzo.

VINIFICACIÓN



El producto se obtiene a partir de la fermentación parcial de un mosto limpio por medio de una Elaboración tipo Asti, donde la primera etapa de la fermentación se realiza, a presión normal, mientras que la segunda y última parte se lleva a cabo en autoclaves cerrados lo que permite la generación e incorporación de gas carbónico por medios naturales, todo el proceso de fermentación se hace a temperatura controlada (16°C) y ésta es interrumpida por aplicación de frío y filtración, luego se procede al fraccionamiento en llenadora isobarométrica.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 9 %
Acidez g/L Tartárica: 6,3 g/l
Azúcar residual g/L: 74,46 g/l
pH: 3.3