

# Pedro Gimenez

## Características

**Variedad:**

100% Pedro Gimenez

**Cosecha:**

2022

**Región de Cultivo:**

Oasis Sur del Atuel

**Tipo de Cosecha:**

Manual

**Crianza:**

En tanque de acero inoxidable sobre sus lías hasta el momento de embotellado.

**Número de botellas:**

2.400

## Descripción Técnica

**Alcohol:**

12,60 % Alc. Vol.

**Acidez Total:**

5,70 g/l

**pH:**

3,3

**Azúcar Residual:**

1,80 g/l

## Notas de Cata

De color amarillo pálido y reflejos verdosos, este Pedro Gimenez se revela aromático y fresco, con notas de flores blancas, pomelo, limón y durazno blanco. En boca es vibrante y frutado, con un volumen notable, ofreciendo sabores de frutas de carozo, peras y cítricos, complementados por matices florales. Culmina con un final frutado, fresco y de buena persistencia.

## Temperatura Sugerida:

Entre 9°C a 12°C

