

BODEGAS KRONTIRAS

LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



KRONTIRAS EXPLORE BLEND

Malbec (70%) y Agliánico (30%) en balance perfecto

Cuenta la historia que el mismísimo Alejandro Magno, junto a su ejército, llevaba plantas de esta cepa de origen griego mientras extendía la “Magna Grecia” a través de los territorios que conquistaba. El legado de Alejandro nos inspira constantemente a ir por lo nuevo y diferente. Desde que importamos los plantines de Europa debimos esperar varios años para obtener los primeros vinos. Es la variedad que representa nuestra alma griega. Su marcada acidez la hace inconfundible y es quizá, una de las cepas más extrañas que ha experimentado el suelo mendocino.

Ficha Técnica

Varietal: 1 Variedades: 70% MALBEC – 30% AGLIANICO

Alcohol: 14,3 v/v.

Azúcar residual: 2,68 g/l.

pH: 3,64

Región: MAIPU, MENDOZA.

Altitud: 900 MSNM.

Conducción: Guyot simple

Irrigación: Tradicional por acequias.

Densidad de plantación: 6.900 plantas/ ha

Producción: 1,300g/Planta.

Fecha de cosecha: fin de Marzo

Cosecha: manual en cajas de 15 Kg.

Fermentación y elaboración: Maceración fría por 5 días, fermentación alcohólica con levaduras salvajes.

Añejamiento: 100% en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 18 meses.

Potencial de guarda: 8 años

Temperatura de servicio: 16-18°C