



VARIETALES:

85% Grenache & 15% Moscatel.

VINIFICACIÓN:

Moscatel cosechado en 20.5° brix y vinificación tradicional en blanco.

Corte de la uva tinta Grenache en 22° brix para vinificar como vino blanco.

Se recibe uva, se despalilla y prensa de manera continua. Se vinifica solo el mosto sin contacto con las pieles a una temperatura de 18°C por un periodo de 10 días seguido de su clarificación y desproteínización.

Los dos varietales conllevan el proceso de fermentación maloláctica. El proceso completo de vinificación es realizado en tanques de acero inoxidable.

D.O.: Ojos Negros, Baja California

AÑADA: El año 2018 se caracterizó por temperaturas altas continuas y constantes durante el verano y precipitaciones tempranas durante el transcurso de cosecha/vendimia. Temperaturas bajas fueron escasas, pero rondaron el bajo cero.

