



## GRAFFIGNA PINOT GRIGIO

Santiago Graffigna fundó una de las primeras bodegas de Argentina en 1870. A lo largo de los 150 años transcurridos desde entonces, hemos honrado su visión con una línea de vinos distintivos que celebran a las personas que abrazan su propia forma de hacer las cosas, con carácter.

### ORIGEN

Valle de Uco, Cuyo, Argentina. Regiones que poseen una gran amplitud térmica y más de 300 días de sol al año, condiciones ideales para la producción de uvas de la más alta calidad.

### NOTA DE CATA

Presenta un color amarillo pálido con destellos verdosos. Aromas a notas cítricas y matices florales. Se perciben toques de durazno blanco y damasco. Fresco e intenso, con final en boca agradable, crujiente y bien balanceado.

### PROCESO DE ELABORACIÓN:

La cosecha es en forma mecánica-despalillada y nocturna, en lotes de 4.000 Kgs de uva.

El prensado se realiza separando el mosto a bajas temperaturas y luego éste decantado fermenta en tanques de acero inoxidable a 12 - 14° C, durante 20 días.

El pie de cuba usado es una Cepa Bayanus.

100% del vino sobre sus borras finas durante al menos 4 meses en tanques de acero inoxidable.

### ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 12%

pH: 3,30

Acidez total g/l en ác. tartárico: 5,90

Azúcar residual g/l: 1,80

### MARIDAJE:

Es ideal para acompañar frutos de mar y ensaladas de estación.

Temperatura de servicio recomendada: 10-12°C.