

## **Alfil Tinto 2019**

Elaborado por Andrés Biscaisaque en el Valle de Calingasta

El Alfil tinto es un vino ligero, frutal y fresco, que con su fluidez disimula la complejidad y estructura que se muestra con el correr de las copas.

Viñedo: Paraje Hilario, Valle de Calingasta. Parral de más de 80 años.

**Suelo:** coluvial pedregoso con material fino de precordillera.

Clima: Zona Winkler IV.

Altura: 1500 m de altura.

**Varietales:** 95% Bonarda|Barbera y 5% Torrontés, cofermentados.

**Alcohol:** 13,2 % v/v

Acidez: 5,5 gr/lt. Ph 3.4

Crianza: en huevo de hormigón

de 2000 lts.

Elaboración: Cofermentación en huevo, con racimo entero pisado, maceración larga y poco extractiva. Levaduras nativas, sulfitado mínimo y sin filtrar.

Origen: Barreal | Valle de Calingasta | San Juan

