



FLORALIA - CRIOLLA

- **Variedad:** Criolla chica y criolla grande.
- **Año:** 2024.
- **Zona:** Junín, Mendoza.
- **Elaboración:** Despalillado, maceración en tanque de acero inoxidable por 3 días. Fermentado sin las pieles tras el desvinado, con suaves movimientos durante la fermentación para evitar sobreextraer textura.
- **Sin crianza.**
- **Notas de Cata:** Floralia captura la esencia de las criollas con un toque fresco y vibrante. Su color cereza translúcido refleja vitalidad y ligereza. En nariz, predominan aromas de frutillas frescas y pequeños frutos rojos. En boca, es grácil y amable, con una textura característica del cepaje, pero manejada con precisión. Sus sabores resaltan su carácter fresco y vivaz, invitando a disfrutarlo en momentos compartidos.
- **Producción:** 400 cajas x6.