



Pinot Grigio

WINERY
Callia

VARIETY
Pinot Grigio

VINTAGE
2021

REGION
Tulum Valley - San Juan

COUNTRY OF ORIGIN
Argentina

WINEMAKER
Gustavo Daroni



TASTING NOTES

Blekgul med blågröna nyanser.

Callia Pinot Grigio har en aromatisk doft av tropisk frukt och citrus. Doften är intensiv och delikat på samma gång.

Ren fyllig välbalanserad smak med toner av citrus och tropiska frukter.

VINEYARD NOTES

Odlingarna ligger i Tulumdalen vid foten av Anderna på en genomsnittlig höjd av 650 m.ö.h. Vinerna produceras här i en alluvial jord, lerig-sandig till ler-lerjord, som är väl dränerad och lämpad för vinstockar av hög enologisk kvalitet.

Vädret är ökenliknande med ett stort dagligt temperaturintervall. Druvornas tillstånd blir mycket bra på grund av det stora antalet soliga dagar (över 300 dagar per år), låga nederbörds mängder (cirka 90 mm/år) och en låg relativ luftfuktighet. Zonda har en varm och torr vind under säsongen som är typisk för området. Smältvatten från Anderna används för bevattning.

Vattnet lagras i en damm och det distribueras sedan runt med hjälp av bevattningskanaler för ytbevattning eller som här genom droppbevattning. Vinstockarna binds upp på höga spaljéer för mekanisk skörd eller på träställningar för manuell skörd. Ett system som är lämpligt för klimatet i San Juan.

HARVEST REPORT

När det gäller väderförhållandena så var vintern och den tidiga våren kall. Det förekom sen frost som påverkade vinstockarna en del innan knoppningen men det var bara i mindre grad under dess tidiga skeden. Det kom nederbörd under den sista delen av mognadsperioden, mest under februari och början av mars. Vinrankornas hälsa påverkades dock inte och druvorna var mycket bra vid skörden.

Väderförhållandena möjliggjorde en förlängd druvskörd som gav en intressant ny nivå av druvmognad, från lägre alkohol och hög fruktnivå till högre nivåer av mognad och koncentration.



Pinot Grigio

WINERY
Callia

VARIETY
Pinot Grigio

VINTAGE
2021

REGION
Tulum Valley - San Juan

COUNTRY OF ORIGIN
Argentina

WINEMAKER
Gustavo Daroni



WINEMAKING REPORT

Vinframställningsprocessen syftar här till att få fram unga, fräscha och fruktiga viner. Av denna anledning är det viktigt att kontrollera temperaturen noga för jäsnings- och lagring. Temperaturen för vita viner är mellan 15 och 17°C och Pinot Grigio hålls vid en liknande temperatur. Vinet vilar då på sin jästfällning för att få fram sötma och god volym för gommen. Malolaktisk jäsnings tillämpas inte i vita viner för att bevara friskhet och fruktighet.

WINEMAKING DETAILS

Jästtyp: sacharomyces bayanus
Maceration: N/A
Fermenteringstemperatur: 16°C
Jäsningstid: 13 dagar
Reduktiv hantering: N/A
Lagring: N/A
Ekfat: N/A
Kallstabilisering: N/A
Filtreringstyper: Kiselgur

ANALYSIS

Alcohol: 12.3 %
Vinsyra: 6.91 g/l
Restsocker: 4.45 g/l
pH: 3.23



BODEGAS CALLIA
ARGENTINA

Svenska **Vinkompaniet**
The Swedish Wine Company