

LOS PASOS

SEPTIMA

Los Pasos es el vino que te transporta al lugar donde quieres estar, te acompaña a alcanzar el horizonte de lo que sueñas. Ahí donde tu imaginación es libre, fresca.

Los Pasos te acompaña en un recorrido de descubrimiento interno (tu huella personal) y creación de nuevos caminos, son esos pequeños pasos que das cada día los que marcan la diferencia y dejan tu huella en cada uno de ellos.

Lo mejor no ha pasado, ni está por venir, está pasando.

Un vino para compartir siempre.



Winemaking

Las uvas se cosecharon manualmente en bines plásticos de 350 kg. Las mismas fueron despalladas (fermentación carbónica: protege aromas frescos). El mosto fue sembrado con levaduras seleccionadas y se condujo la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalizada la fermentación, el vino fue conservado en tanques de acero inoxidable durante 5 meses.

Viñedos y Vendimia

La marcha climática de la vendimia, se presentó seca, con precipitaciones promedio más bajas que lo habitual y temperaturas mínimas menores que el año anterior. Clima seco y fresco aseguró la sanidad de las uvas al momento de cosecha y favoreció la frescura, nitidez y vibrancia en todas las variedades de uva.

Winemakers: Paula Borgo - Leonardo Pisano

Ing. Agrónomo: Alejandro Livellara

Datos Técnicos

VARIEDAD:	ORIGEN:	REGIÓN:	GRADO ALCHÓLICO:	AZÚCARES RESIDUALES:	ACIDEZ TOTAL:
BLEND DE UVAS TINTAS, DE VARIEDADES PREMIUM	MENDOZA ARGENTINA	ZONA ESTE DE MENDOZA Y ZONA ALTA DEL RÍO MENDOZA	13.5%	2,78 g/l	5,54 g/l

LOS
PASOS
SEPTIMA