

# 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

Se realizó prensado de racimos enteros. Los mostos se fermentaron por separado, mediante el agregado de levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realizó el blend y el vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable durante 3 meses sobre borras finas.

### 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:
50% CHARDONNAY 50% SEMILLÓN	MENDOZA ARGENTINA	MEDRANO 650 M.S.N.M (JUNIN) AGRELO 1,050 M.S.N.M (LUJAN DE CUYO)	12.5%	1,13 g/l	6,04 g/l

LOS  
PASOS  
SEPTIMA