



**Alcohol**  
14,0%

**Ac. Total**  
6,7 g/l

**Ph**  
3,35

 °C  
11-12 °

# Malbec Rosé

## **Región**

San Rafael, Mendoza.

## **Viñedo**

Malbec (7000 kg/ha, plantado en 2007) de San Rafael, Mendoza.

## **Suelo**

Suelo de origen aluvional compuesto por arena y piedras recubiertas en carbonato de calcio, con un bajo contenido de materia orgánica. Esta finca es irrigada por las aguas del Río Atuel, provenientes de la Cordillera de los Andes.

## **Cosecha**

Hecha a mano en cajas de 18 kg. 24 de marzo del 2021.

## **Elaboración**

Selección de racimos en bodega. Corta maceración con los hollejos. Fermentación alcohólica realizada en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 15°C y 18°C. Madurado en tanque durante 6 meses.

## **Producción**

1200 botellas.

## **Notas de cata**

Vino rosado de Malbec de color rosa pálido brillante. Expresión intensa de frutos rojos como guindas y cerezas con notas de rosas rojas. En boca, sabores de frutos rojos y acidez equilibrada.