



Alcohol
13,4%

Ac. Total
6,0 g/l

Ph
3.35

*Temperatura
de servicio*
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. 3 de marzo del 2024.

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

2200 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.